



2018 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Für mich "The Best Ever" - Chapeau Denis Darriet!

Beschreibung:

Einen Hinweis für die Klasse dieses Weins findet man auch in der französischen «Weinbibel» aus dem Jahr 1832. Seguin sei der einzige Wein, der dem Geschmack von Haut-Brion sehr nahe käme, heisst es dort. Der frühere Goldschmied und heutige Direktor des Châteaux Seguin, Denis Darriet, träumte immer schon davon, ein eigenes Weingut zu besitzen. Mit dem Kauf des kleinen Weinguts Château Seguin am Stadtrand von Bordeaux ging sein Traum in Erfüllung. Es liegt ganz in der Nähe von Haut-Brion und der Geschmack der Weine kommt dem ganz grossen Terroir der Appellation sehr nahe.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit aufhellendem Rand. Verführerisches Brombeerenbouquet, Schokopralinen und Holundergelee. Im zweiten Ansatz Veilchen, dunkle Edelhölzer und Cassis. Am kräftigen Gaumen mit stützenden Muskeln und einer atemberaubenden Eleganz und Präzision vinifiziert. Im gebündelten, komplexen Finale eine perfekte Symbiose von schwarzbeeriger Frucht, dunkler Mineralik und tiefschürfender Würze.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Domaine de Seguin
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 85–87/100, Decanter 93/100, Wine Spectator 87/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2026–2044
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0532918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 85–87/100,
Decanter 93/100, Wine Spectator 87/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife: 2026–2044
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.