



2018 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Verführerischer St-Emilion

Beschreibung:

Dominique und Jean-François Quenin sind die Besitzer des alten Châteaux de Pressac, das – ungewöhnlich für das Bordeaux – einer Burg gleicht. In Zusammenarbeit mit dem hochkarätigen Berater Stéphane Derenoncourt ist ihnen einmal mehr ein vollmundiges, geschmeidiges Glanzstück gelungen, für das auch James Suckling nur lobende Worte hat.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit violetterm Rand. Konzentriertes blaubeeriges Bouquet mit Cassis, Fliedernoten und parfümiertem Pfeifentabak, dahinter dunkle Edelhölzer und Schokocreme. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Tanningerüst gepaart mit perfekt stützender Frische. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk von Brom- und Heidelbeeren sowie Red Kurantdrops.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

St-Emilion & Satellites

Produzent:

Château de Pressac

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, James Suckling 93/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2025–2045

Rebsorte(n):

71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère

Artikelnummer:

0716018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Trinkreife: 2025–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.