



2018 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Der gesuchteste St-Estèphe – eine Wucht

Beschreibung:

Der Mövenpick-Kundenliebbling ist auch bei James Suckling hoch im Kurs: «This is the most powerful Phélan Segur I have ever tasted.» Véronique Dausse balanciert gekonnt zwischen präziser Struktur, purer Frucht und seidenweichen Tanninen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, Palisandernoten und edler Cassiswürze, dahinter Holundergelee, dominikanischer Tabak und Schokopastillen. Am druckvollen Gaumen mit maskulinem Körper und spürbaren St. Estèphekrallen, ganz leicht abgerundet. Im komplexen Finale schwarze kleine Beeren, tiefschürfende Mineralik und dunkle Graphitnoten - Grossartige Leistung!

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-Estèphe

Produzent: Château Phélan Ségur

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Neal Martin 92/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnock 95/100
in Barrique

Ausbau: Traditionell

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2045

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot

Artikelnummer: 0487218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Neal Martin 92/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnock 95/100
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot
Trinkreife:	2027–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.