



2010 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Aus der Schatzkammer des Jahrhundertjahrgangs 2010

Beschreibung:

Inmitten eines Parks, dessen Wiesen sich bis zum kleinen Hafen von St-Estèphe erstrecken, thront das Schloss im Palladio-Stil. Die Parzellen grenzen an die Weinberge der Châteaux Montrose und Calon Ségur. Bepflanzt sind diese klassisch mit Cabernet Sauvignon, Merlot und einem geringen Anteil Cabernet Franc und Petit Verdot. Cabernet Sauvignon, der König der Médoc-Rebsorten, ist das Rückgrat des Grand Vins und sorgt für eine unvergleichliche Kraft und Struktur. Sichern Sie sich ein paar Flaschen aus dem begehrten Jahrgang.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Leicht tintiges Bouquet, Weichselnote, rote Pflaumen und auch schwarze Kirschen, feine Tabakwürze. Samtener Gaumen, viel Stoff aber bereits mit weichen Konturen, zart pfeffrige Note im Innern des Extraktes, aromatisches Finale.

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 93/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 92-94/100, J. Robinson 18/20 |
| Ausbau: | 18 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2040 |
| Rebsorte(n): | 51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot |
| Artikelnummer: | 0487210 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 92-94/100, J. Robinson 18/20
Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate 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.