2019 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Edler St-Emilion von Jean-François Quenin

Beschreibung:
Dominique und Jean-François Quenin sind die Besitzer des alten Châteaus de Pressac, das – ungewöhnlich für das Bordeaux – einer Burg gleicht. In Zusammenarbeit mit dem hochkarätigen Berater Stéphane Derenoncourt ist ihnen einmal mehr ein Glanzstück gelungen, für die auch James Suckling nur lobende Worte hat.
Degustationsnotiz:
Berauschendes Bouquet mit reifen Brombeeren und frischem Kirschsaft, dahinter Schokopralinen, Veilchen und Lakritze. Am Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, vereint mit einer energiegeladenen Rasse, die dem Wein eine faszinierende Spannung gibt. Im lang anhaltenden Finale ein Korb voll mit Schattenmorellen, Sandelholz und tiefgründiger Mineralik.
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):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2045
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
Artikelnummer:	0716019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
Trinkreife:	2026–2045
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch