



## 2015 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ein önologisches Violinkonzert!

### Degustationsnotiz:

Eine frühe Ernte. Sattes Purpur-Granat. Schlank wirkendes, floral-frisches Bouquet, dunkler Beerenton, Rosenblätter, vielschichtig mit mittlerem Druck im Ansatz. Im Gaumen ein Finessenpaket sondergleichen, hoch feine Tannine, integrierte Säure und eine ganz feine Stofftextur über der Zunge zeigend. Vielleicht unterschätzt man diesen Wein gerade aus diesem Grund. Er wirkt irgendwie lautlos in seiner bescheidenen Art. Aber in 20 Jahren wird er seine Ketzer strafen. Ein önologisches Violinkonzert! Auf alle Fälle merkt man seinen Ausbau in 100 % neuen Barriquen gar nicht.

### 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.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich  |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux  |
| <b>Subregion:</b>     | St-Estèphe  |
| <b>Produzent:</b>     | Château Calon Ségur   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 89–92/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Vinum 18.5/20 |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2047  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot   |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0466215   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Calon Ségur

3e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 89–92/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Vinum 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2047  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.