



## 2021 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Ein zeitloser Klassiker

**Beschreibung:**

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

**Degustationsnotiz:**

Verführerisches Bouquet, frisch gepflückte Schattenmorelle, Johannisbeergelée, getrockneter Rosmarin und zartes Veilchenparfüm. Am delikaten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, perfekt stützender Rasse, engmaschigem Tanningerüst in einem durchtrainierten Körper mit feingliedrigen "St.-Estèphe-Krallen". Im konzentrierten Finale mit edler Cassiswürze, Szechuan-Pfeffer und fein sandiger Adstringenz. Hier ist alles am richtigen Platz. Viermal verkostet, immer auf dem gleichen Niveau.

**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 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 89–91/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–93/100, WeinWisser 18/20

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** 2028–2048

**Rebsorte(n):** 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0487221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 89–91/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–93/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2028–2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.