2014 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Gehört zu den besten Seguins

Beschreibung:
Einen Hinweis für die Klasse dieses Weins findet man auch in der französischen «Weinbibel» aus dem Jahr 1832. Seguin sei der einzige Wein, der dem Geschmack von Haut-Brion sehr nahe käme, heisst es dort. Der frühere Goldschmied und heutige Direktor des Châteaus Seguin, Denis Darriet, träumte immer schon davon, ein eigenes Weingut zu besitzen. Mit dem Kauf des kleinen Weinguts Château Seguin am Stadtrand von Bordeau ging sein Traum in Erfüllung. Es liegt ganz in der Nähe von Haute-Brion und der Geschmack der Weine kommt dem ganz grossen Terroir der Appellation sehr nahe.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges, leicht florales Bouquet, hat eine wunderschöne Tiefenanzeige und vermittelt Aromen von blauen bis schwarzen Beeren. Bereits in der Nase eine kleine Sensation. Im Gaumen fleischig, gut stützende Säure, Lakritze im Extrakt, Spitzwegerich und schwarzer Pfeffer im aromatischen Nachklang. Das Potential ist extrem spannend und der Wein wirkt noch etwas ungeschliffen. Für mich gehört der zu den besten Seguin's, welche ich je degustiert habe. Und wer mir diesen Lobgesang nicht glaubt, der soll ihn in 10 Jahren gegen Haut-Bailly und Smith-Haut-Lafitte blind verkosten.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Domaine de Seguin
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2023–2040
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Artikelnummer:	0532914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife:	2023–2040
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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