



2021 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Grandiose Leistung - back to Classic!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpur mit rubinroten Reflexen und zartem lila Rand. Subtiles Bouquet, frisch gepflückte schwarze Johannisbeere, zarte Fliedernote und Holundergelée, dahinter heller Tabak, tiefeschürfende Terroirwürze und Estragon. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, reifes Extrakt, engmaschiges Tanningerüst, magische Rasse, edle Salznote und geradliniger Körper. Im gebündelten Finale wetzt der St. Estèphe (kurz) seine Krallen, Wildkirsche, Schlehengelée und dunkle Mineralik, der Wein ruht in sich und benötigt Zeit.

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 Calon Ségur

Bewertung(en): Neal Martin 95–97/100, Parker 95–96+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 93–94/100

Trinkreife: 2028–2055

Artikelnummer: 0466221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 95–97/100, Parker 95–96+/100,
WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–96/100,
James Suckling 93–94/100
Trinkreife: 2028–2055
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.