

2013 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Hier ist bald viel Spass in Sicht

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:
Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Herrliches Kirschenbouquet, rote Pflaumen, florale Nuancen, ansprechendes Nasenbild. Stoffiger Gaumen, angenehme, passende Konzentration und mit gutem Rückhalt. Beweist in diesem schwierigen Jahr seine Kontinuität und das Know-How der Equipe. Hier ist bald viel Spass in Sicht.
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 17/20, J. Robinson 16.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Artikelnummer:	0532913

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 Seguin

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20, J. Robinson 16.5/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
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