



## 2024 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Wie immer einzigartig – voller Spannung und Harmonie

### **Beschreibung:**

Die Cuvée des Jahrgang 2024 setzt sich aus 82 % Cabernet Sauvignon, 9 % Merlot, 8 % Cabernet Franc und 1 % Petit Verdot zusammen – einen höheren Cabernet-Anteil gab es nur in den Jahren 2001 und 2009. Ausgebaut wird der Wein, wie immer bei Calon-Ségur, zu 100% in neuen Barriques aus französischem Eichenholz. Das Resultat ist ein klassischer, schon jung sehr ausdrucksstarker Saint-Estèphe mit viel Charme und grossem Potenzial für eine lange Reifezeit.

### **Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes, filigranes Bouquet, roter Cassis, Irisduft und erkalteter Früchtetee. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, straffen Zug und trainiertem Körper. Im konzentrierten, langen Finale blaubeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und feinmehlige Adstringenz, gepaart mit edlem Kreideton.

### **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):** James Suckling 96–97/100, Score 19/20, Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnock 93–95/100, Parker 93–95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20

**Trinkreife:** 2030–2058

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0466224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Calon Ségur**

3e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96–97/100, Score 19/20,  
Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson  
92/100, Jeb Dunnock 93–95/100, Parker  
93–95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20

**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2030–2058  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.