



2024 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Gehört in seiner Klasse zu den Besten

Beschreibung:

Aufgrund der Wetterkapriolen lagen die Erträge mit 30 Hektolitern bei gerade mal 30 Hektolitern, was der Produktion von nur 4000 Flaschen pro Hektar entspricht. Umso erfreulicher ist das Resultat! Ein ebenso intensiver wie perfekt geschliffener Saint-Estephe. Der Blend des Jahrgangs 2024 besteht aus 68 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 2 % Petit Verdot, angebaut in 55% neuem Holz. Verführerisch in der Nase, komplex am Gaumen, straff und ungeheuer präzise, mit konzentriertem, langem Finish.

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, frische Waldhimbeere, Schattenmorellensaft sowie ein grosser Strauss Veilchen. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Tanningerüst, straff und ungeheuer präzise, durchtrainierter, energiegeladener Körper. Im konzentrierten, langen Finale rote Beeren, edle Terroirwürze und heller Tabak.

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):

Score 18.5/20, Vinum 95/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnock 92-94/100, James Suckling 93-94/100, WeinWisser 18+/20

Trinkreife:

2030-2052

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0487224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, Vinum 95/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnock 92–94/100, James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18+/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2052

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.