



2015 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Kundenliebling aus St-Estèphe

Beschreibung:

Die Weine von Château Phélan Ségur aus den privilegiertesten Lagen von St-Estèphe zählen zu den grossen Klassikern aus Bordeaux. Für die qualitative Konstanz sorgt die engagierte Direktorin Veronique Dausse. Cabernet Sauvignon, der König unter den Médoc-Rebsorten, bildet das Rückgrat des Weins und verleiht ihm unvergleichliche Kraft und Struktur. Dank guter Beziehungen zum Château konnten wir den gesuchten, aktuell perfekt trinkreifen Jahrgang 2015 nachkaufen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. 53 % Cabernet Sauvignon, 47 % Merlot. Im Gegensatz zu den anderen grossen Saint-Estèphe-Crus hat man hier rund eine Woche später geerntet. Viel Kirschentöne im ersten Ansatz, leicht tintiger Untergrund, gibt sich recht tief im ersten Ansatz. Beim zweiten Kontakt kommen florale Noten zum Zug und Heidelbeeren. Samtiger Fluss, sehr weiche Konturen, aber er zeigt eine tolle Konzentration. Da ist Munition drin! Das Finale nachhaltig. Kein hochfeiner Phélan, aber einer mit gewissem Charakter.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92–94/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot

Artikelnummer: 0487215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92–94/100
Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.