



## 2012 Château Phélan Ségur

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

«Best Buy» von Thierry Gardiner

### Descrizione del vino:

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

### Nota di degustazione:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Beginnt mit viel Zedernoten, hellem Pfeffer und roten Pflaumen, nobler Ansatz. Im Gaumen mittelgewichtig, feine Tanninkerne auf der Zunge zeigend, die Aromatik bleibt im pflaumigen Bereich. Kann vielleicht noch zulegen. Hat zwar momentan dieselbe Note wie der 2007er, ich würde ihn aber doch etwas darüber stellen.

### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Consigli per il consumo:

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

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Estèphe

**Produttore:** Château Phélan Ségur

**Valutazioni:** James Suckling 91/100, Parker 87/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100

**Vinificazione:** im Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2035

**Varietà d'uva:** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

**Numero di articolo:** 0487212

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Parker 87/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.