



2014 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Perle aus dem Pessac-Léognan

Descrizione del vino:

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 Bordeaux ging sein Traum in Erfüllung. Es liegt ganz in der Nähe von Haut-Brion und der Geschmack der Weine kommt dem ganz großen Terroir der Appellation sehr nahe.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges, leicht florales Bouquet, hat eine wunderschöne Tiefenanzeige und vermittelt Aromen von blauen bis schwarzen Beeren. Bereits in der Nase eine kleine Sensation. Im Gaumen fleischig, gut stützende Säure, Lakritze im Extrakt, Spitzwegerich und schwarzer Pfeffer im aromatischen Nachklang. Das Potential ist extrem spannend und der Wein wirkt noch etwas ungeschliffen. Für mich gehört der zu den besten Seguin's, welche ich je degustiert habe. Und wer mir diesen Lobgesang nicht glaubt, der soll ihn in 10 Jahren gegen Haut-Bailly und Smith-Haut-Lafitte blind verkosten.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Seguin
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2023–2040
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Numero di articolo:	0532914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Maturità:	2023–2040
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.