



2011 Château de Pressac

St-Emilion AOC

Wein für die Einkaufsliste!

Descrizione del vino:

Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar und werden von den beiden Besitzern Dominique und Jean-François Quenin von Stéphane Derenoncourt beraten.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes, sehr würziges Bouquet, rote Pflaumen, Zimt, Süssholz, heller Tabak und konfierte Früchte. Samtiger, weicher Gaumen mit einer ausserordentlich schönen Fülle, im Finale wieder das Würz- und spätere Kräuterpotential zeigend. Ein Weinwunder mit weniger als 20 hl/ha. Klar im Aufwärtstrend. Wer vom rechten Ufer mehr als nur guten Merlot will, der sollte diesen Wein auf die Einkaufsliste nehmen. So wie ich! Noch einmal am Cercle rive droit Tasting auf Barde-Haut verkostet. Das war so eine richtig schöne Erholung nach all den Tanninbolzern. Er verdiente sich die gleiche Note nochmals.

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-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château de Pressac

Valutazioni:

Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18/20, Parker 86-88/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2017–2040

Numero di articolo:

0716011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Pressac

St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18/20,
Parker 86-88/100, René Gabriel 18/20
Maturità: 2017–2040
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.