



2012 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Würziges Bouquet, floraler Schimmer, strahlt etwas kühlen Cabernet aus. Im Gaumen dann mit rotem Pflaumen und Schalenton aufwartend, diese sind sowohl süß, wie auch säuerlich, wirkt irgendwie unfertig und sucht nach Harmonie. Nur weil ich das Potential kenne, bin ich hier bereit diese Note zu zücken. Ich werde ihn dann aber in der Flasche in zwei Jahren nochmals ganz kritisch anschauen. Ein zweites Mal direkt auf dem Weingut verkostet; gleiche Eindrücke!

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: | FR |
| Regione: | Bordeaux |
| Sottoregione: | St-Estèphe |
| Produttore: | Château Calon Ségur |
| Valutazioni: | James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, René Gabriel 17/20 |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2036 |
| Numero di articolo: | 0466212 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 92–93/100, Parker 91/100,
René Gabriel 17/20
Maturità: Jetzt bis 2036
**Gradazione
alcolica:** 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.