



2008 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Bordeaux-Klasse in edler Magnumflasche

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.

Nota di degustazione:

Sehr dunkle Farbe, dichtes Violett. Mokka, dunkle Hölzer, dunkle Schokolade. Grossartiger Gaumen, viel schwarze Beeren, Lakritze, Stoff in Hülle und Fülle, enorm konzentriert. Wir degustierten auf dem Weingut auch die Jahrgänge 2006 und 2007. Eines ist klar: Seguin wird immer besser und kann jetzt mit den besten, wesentlich teureren Léognanweinen mithalten.

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:	WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Numero di articolo:	0532908

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2035
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.