



Château Phélan Ségur

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Zählt zu den grossen Phélans

Beschreibung:

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet ist schon fast filigran, rote und schwarze Kirschen, etwas Mocca, Zedern und dominikanischer Tabak. Saftiger, wohl geformter Körper, jetzt schon wunderschön eingebundene Tannine, macht auf Finessen und das lässt ihn dann an die Spitze der Appellation aufschliessen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Artikelnummer: 0487211

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 90/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.