



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Das gesuchte Herz von St.-Estèphe

Beschreibung:

Ein maskuliner St. Estèphe, der seine DNA behalten sollte. Daher wurde beim Blend zuerst der Cabernet Sauvignon aus den Lots zusammengestellt und dann Merlot (chargenweise) dazugefügt, um die Identität nicht zu verlieren.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, Palisander, Rose Powder, verführerischer Iris-Duft, Grafit und dunkle Schokopastillen. Am komplexen Gaumen mit straffer Ausrichtung, seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, ein Modelathlet. Maximal 6 Flaschen pro Kunde.

Passt zu:

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

Temperatur:

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: 14.5%

Trinkreife: 2029-2059

Artikelnummer: 0466223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94-96/100, Antonio Galloni 94-96/100, Decanter 96/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnuck 95-98/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 92-94/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5+/20
Trinkreife:	2029-2059
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.