



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Ein Sonnenjahrgang mit Spannung

### Beschreibung:

Das traditionsreiche Château Phélan Ségur, dessen Weinberge sich direkt entlang der Gironde erstrecken, verbindet die klassische Struktur von Saint-Estèphe mit bemerkenswerter Eleganz und Zugänglichkeit. Gerade diese Balance aus Kraft und Finesse hat das Weingut in den vergangenen Jahren zu einer der verlässlichsten Adressen des linken Ufers gemacht. Dies kommt auch im Jahrgang 2025 eindrucksvoll zum Ausdruck, weil die Reife und Konzentration des warmen und trockenen Sonnenjahrgangs von den wasserspeichernden Böden perfekt ausbalanciert wurde. Das Resultat ist ein Wein von bemerkenswerter Präzision und Spannung, der die Kraft des Jahrgangs mit der klassischen Struktur von Saint-Estèphe verbindet.

### Aromenprofil:

Delikates Bouquet, edle Cassiswürze, Preiselbeersaft, heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit fein spröder Textur, gut stützender Rasse, engmaschigem Tanningerüst, mittlerem Körper mit fein definierten Muskeln. Im konzentrierten Finale verschlankt er sich, zeigt seine typischen Krallen, engmaschig, lang mit feinsandiger Adstringenz.

### 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0487225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

|                     |                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Frankreich                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>     | Decanter 96/100, James Suckling 96-97/100                                                                |
| <b>Rebsorte(n):</b> | 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot                                   |
| <b>Trinkreife:</b>  | 2030-2060                                                                                                |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionell                                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>      | im Barrique                                                                                              |
| <b>Servier:</b>     | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |