



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Saint-Estèphe in Perfektion

Beschreibung:

Das traditionsreiche Château Calon Ségur liegt im nördlichen Teil von Saint-Estèphe und gehört zu den ältesten Gütern des Médoc. Die Weinberge, überwiegend mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, profitieren von einem Kiesboden mit toniger Unterlage. Die Reben sind im Durchschnitt 40 Jahre alt und liefern geringe Erträge, die diesem Médoc-Klassiker seine aromatische Konzentration und seine elegante Struktur verleihen.

Degustationsnotiz:

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.

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:	14.5%
Artikelnummer:	0466220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: Jeb Dunnock 99/100, Antonio Galloni 96/100,
Decanter 93/100, James Suckling 96/100, Neal
Martin 94/100, Parker 97/100

Alkoholgehalt: 14.5%

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