



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Wie immer einzigartig - voller Spannung und Harmonie

Beschreibung:

Die Cuvée des Jahrgang 2024 setzt sich aus 82 % Cabernet Sauvignon, 9 % Merlot, 8 % Cabernet Franc und 1 % Petit Verdot zusammen – einen höheren Cabernet-Anteil gab es nur in den Jahren 2001 und 2009. Ausgebaut wird der Wein, wie immer bei Calon-Ségur, zu 100% in neuen Barriques aus französischem Eichenholz. Das Resultat ist ein klassischer, schon jung sehr ausdrucksstarker Saint-Estèphe mit viel Charme und großem Potenzial für eine lange Reifezeit.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes, filigranes Bouquet, roter Cassis, Irisduft und erkalteter Früchtete. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, straffen Zug und trainiertem Körper. Im konzentrierten, langen Finale blaubeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und feinmehlige Adstringenz, gepaart mit edlem Kreideton.

Passt zu:

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

Temperatur:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2058

Rebsorte(n): 82% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96-97/100, Falstaff 94/100, Jeb
Dunnuck 93-95/100, Vinum 95/100
Rebsorte(n): 82% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 8%
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2058
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.