



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Ein Jahrhundertjahrgang voller Kraft und Tiefe

Beschreibung:

Der 2016er gehört definitiv zu den herausragenden Jahrgängen, vergleichbar mit Legenden wie 1996. Geduldig gereift offenbart dieser Wein eine beeindruckende Struktur, dicht verwobene Tannine und eine reiche Palette von Gewürzen, reifen Früchten und edlem Leder. Ein kraftvolles und tiefgründiges Meisterwerk, das die Größe eines Jahrhundertjahrgangs mit jeder Flasche spürbar macht und lange begeistert.

Degustationsnotiz:

Purpur mit violetterm Rand. Konzentrierter, blaubeeriger Duft nach Cassis und Brombeermark, dahinter Lakritze, Kokos und Tabak, verzaubert von Anfang an. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin und grandioser Finesse, im Rückaroma mit Heidelbeeren und Kirschhaut, endet ganz lang mit feiner Adstringenz. «An amazing year!», meint ein begeisterter Thierry Gardinier. Für mich ist das der beste Phélan, den ich jemals degustiert habe! Die Legende aus 2009 hat einen würdigen Nachfolger! Das ist der Best Buy aus dem Médoc!

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Artikelnummer:	0487216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.