



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

95-Punkte-Wein aus St-Estèphe

Beschreibung:

Die Weine von Château Phélan Ségur aus den privilegiertesten Lagen von St-Estèphe zählen zu den großen Klassikern aus Bordeaux. Für die qualitative Konstanz sorgt die engagierte Direktorin Veronique Dausse. Cabernet Sauvignon, der König unter den Médoc-Rebsorten, bildet das Rückgrat des Weins und verleiht ihm unvergleichliche Kraft und Struktur.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, Veilchenparfüm und Brasiltabak, dahinter Lakritze, Szechuan Pfeffer und edle Cassiswürze. Am konzentrierten Gaumen mit cremiger Textur, fein körniges Extrakt, perfekt balancierte Rasse, dichte Muskelstränge umspannen den perfekt geformten Körper. Im gebündelten sehr langen Finale ein Feuerwerk von kleinen schwarzen Beeren, tiefeschürfende Terroirwürze und typische St. Estèphearroganz. Die (scharfen) Krallen wirken schon leicht abgerundet, trotz dieser unglaublichen puren Konzentration! Das erst Mal, das Petit Verdot den Weg in den finalen Blend fand.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0487220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 95/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2048
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.