



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Château de Pressac im Höhenflug

Beschreibung:

Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar und beraten werden die beiden Besitzer Dominique und Jean-François Quenin von Stéphane Derenoncourt.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Was für ein schwarzbeeriges Konzentrat mit Amarena und Holunder, dahinter Veilchen und Cassislikör. Am fülligen Gaumen mit cremiger Textur und engmaschigem Tanninkorsett – am Limit vinifiziert. Im gebündelten Finale mit Schlehensaft, getrockneter Pflaumenhaut und zarter Adstringenz – auf gleich hohem Niveau wie im Vorjahr!

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-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère

Artikelnummer: 0716017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 91-92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.