



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Edler St-Emilion von Jean-François Quenin

Beschreibung:

Dominique und Jean-François Quenin sind die Besitzer des alten Châteaux de Pressac, das – ungewöhnlich für das Bordeaux – einer Burg gleicht. In Zusammenarbeit mit dem hochkarätigen Berater Stéphane Derenoncourt ist ihnen einmal mehr ein vollmundiges, geschmeidiges Glanzstück gelungen, für das auch James Suckling nur lobende Worte hat.

Aromenprofil:

Undurchsichtiges Purpur mit violetterm Rand. Konzentriertes blaubeeriges Bouquet mit Cassis, Fliedernoten und parfümiertem Pfeifentabak, dahinter dunkle Edelhölzer und Schokocreme. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Tanningerüst gepaart mit perfekt stützender Frische. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk von Brom- und Heidelbeeren sowie Red Kurantdrops.

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-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

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

Artikelnummer: 0716018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 94/100, Decanter 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrigue
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.