



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Edler St-Emilion mit großem Lagerpotenzial

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 Deroncourt ist ihnen einmal mehr ein Glanzstück gelungen, für die auch James Suckling nur lobende Worte hat.

Aromenprofil:

Berausches Bouquet mit reifen Brombeeren und frischem Kirschsafft, dahinter Schokopralinen, Veilchen und Lakritze. Am Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, vereint mit einer energiegeladenen Rasse, die dem Wein eine faszinierende Spannung gibt. Im lang anhaltenden Finale ein Korb voll mit Schattenmorellen, Sandelholz und tiefgründiger Mineralik.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

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

Artikelnummer: 0716019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Antonio Galloni
93-95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet
Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.