



## Fée aux Roses

St-Estèphe AOC, Château Phélan Ségur

Top-Cuvée von Phélan-Segur

**Beschreibung:**

Fée aux Roses erinnert an ein Segelboot, mit dem Frank Phélan und seine Frau Mina im 19. Jahrhundert auf der Gironde in der Nähe der Weinberge von Saint-Estèphe segelten. Die Idee war, einen grossen Wein zu produzieren, der aus einem einzigartigen Terroir stammt, in gewissen Mengen produziert wird und mehr als zehn Jahre reift.

**Aromenprofil:**

Der «Fée aux Roses» zeichnet sich durch seine reiche Fruchtigkeit und seine elegante Struktur aus. In der Nase komplexe Aromen von dunklen Beeren, edlen Gewürzen und fein integrierter Eiche. Am Gaumen vollmundig mit dichter, samtiger Textur, reifen Tanninen und einem harmonischen Gleichgewicht aus Frucht und Holz.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Estèphe
<b>Produzent:</b>	Château Phélan Ségur
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1168807

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fée aux Roses**

St-Estèphe AOC  
Château Phélan Ségur

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.