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 Grionde 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Estèphe
Produzent:	Château Phélan Ségur
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Artikelnummer:	1168809

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fée aux Roses

St-Estèphe AOC
Château Phélan Ségur

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch