



2017 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Klassiker aus St. Estéphe

Beschreibung:

Die Weine von Château Phélan Ségur sind für ihr Potenzial berühmt, sich über mehrere Jahrzehnte hervorragend zu entwickeln – das gilt auch für den Jahrgang 2017. Véronique Dausse ist es gelungen, einen charakteristischen St-Estèphe zu vinifizieren, der präzise Frucht mit harmonischer Eichenwürze und geschmeidiger Tanninstruktur perfekt vereint.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violettem Rand. Dichtes rotbeeriges Bouquet mit reifen Himbeeren und Noten von kaltem Früchtetee. Im zweiten Ansatz kommen blaubeerige Konturen dazu, Heidelbeeren und Cassisdrops. Am festen Gaumen mit noch (zu)viel Muskeln besetzt, zeigt daher eine gewisse Strenge. Im langen Finale mit Kirschhäuten und Rosenholz sowie mehligem Extrakt. Hat dieses Jahr eine klassische Variante gewählt, für die es Geduld benötigt.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:St-Estèphe

Produzent: Château Phélan Ségur

Bewertung(en): Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:13.0 %Trinkreife:2025–2045

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0487217



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James

Suckling 93/100

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1%

Cabernet Franc

Trinkreife: 2025–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.