



2014 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Kundenliebling aus der Château-Reserve

Beschreibung:

Inmitten eines Parks, dessen Wiesen sich bis zum kleinen Hafen von St-Estèphe erstrecken, thront das Schloss im Palladio- Stil. Die Parzellen grenzen an die Weinberge der Châteaux Montrose und Calon Ségur. Cabernet Sauvignon, die Königin unter den Médoc-Rebsorten, ist das Rückgrat des Grand Vins und sorgt für eine unvergleichliche Kraft und Struktur. grat des Grand Vins und sorgt für eine unvergleichliche Kraft und Struktur. Sichern Sie sich ein paar Flaschen aus dem begehrten Jahrgang.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dichtes Bouquet, bereits komplex abgebunden, die Frucht ist reif, man spürt Heidelbeeren und Cassis, sowie eine florale Cabernetwürze dahinter. Samtiger Gaumen, zeigt Rasse im fein pfeffrigen Extrakt, im Finale viel Druck. Und das haben nicht besonders viele Konkurrenten in gleichem Masse. Nachdem die beiden letzten Jahrgänge mit 17/20 - dem Potential entsprechend - etwas unten durch mussten, ist dies wieder ein fragloser Spitzenwein. Drei Mal verkostet. Auf konstantem Niveau.

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:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Estèphe
Produzent:	Château Phélan Ségur
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot
Artikelnummer:	0487214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.