



2016 Château de Pressac

St-Emilion AOC

Kaufempfehlung für preisbewusste Bordeauxtrinker!

Beschreibung:

Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar und werden von den beiden Besitzern Dominique und Jean-François Quenin von Stéphane Derenoncourt bewirtschaftet.

Degustationsnotiz:

Purpur mit Granatschimmer am Rand. Was für ein Parfüm nach Brombeerblüten und Himbeermark! Dahinter rote Kirschen und saftige Johannisbeeren. Am Gaumen mit unglaublicher Eleganz und süßem Extrakt ausgestattet, dazu rote Kirschhautaromen im langen, hochfeinen Finale. Auch dieses Jahr wieder eine sichere Kaufempfehlung für preisbewusste Bordeauxtrinker!

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-Emilion & Satellites

Produzent:

Château de Pressac

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Parker 87-89/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 88-91/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnock 91/100

Herstellung:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2024–2040

Traubensorte(n):

72% Merlot, 11% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 2% Carmenère

Originalgebinde:

6er-Holzbox

Artikelnummer:

0716016075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 87-89/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 88-91/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnock 91/100
Traubensorte(en): 72% Merlot, 11% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 2% Carmenère
Trinkreife: 2024–2040
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.