



2018 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Verführerischer St-Emilion

Beschreibung:

Dem Besitzerpaar Dominique und Jean- François Quenin ist mit diesem 2018er-Topjahrgang wieder einmal ein Glanzstück gelungen. Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar. Hochkarätige Beratung erhalten die Besitzer von Stéphane Derenoncourt. Unbedingt zum Lagern kaufen. „A very impressive wine for a château that's not so well known“, schwärmt James Suckling.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit violetter Rand. Konzentriertes blaubeeriges Bouquet mit Cassis, Fliedernoten und parfümiertem Pfeifentabak, dahinter dunkle Edelhölzer und Schokocreme. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Tanningerüst gepaart mit perfekt stützender Frische. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk von Brom- und Heidelbeeren sowie Red Kurantdrops.

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):	Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Decanter 93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2045
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Artikelnummer:	0716018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100, Decanter 93/100
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im 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.