



2019 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Perfekte Symbiose zwischen Kraft und Finesse

Beschreibung:

James Suckling lobt den 2019er für seine Komplexität und Tiefe. Einmal mehr ein absolut sicherer Wert vom Kundenliebling Phélan Ségur.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet gepaart mit edler Cassiswürze, dahinter zarter Veilchenduft, warme Pflaumentöne, frischer Thymian, Pumpnickel und Lakritze. Am fleischigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst und drahtigem Körper, fein sandiges Extrakt, hier spürt man das Potential. Im gebündelten, dichten Finale schwarze Johannisbeeren, endet mit dieser typischen St. Estèphedstringenz. Hier ist alles am richtigen Platz, hat bewusst eine elegante Variante und damit eine perfekte Symbiose zwischen Kraft und Finesse gewählt, 18+

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 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 93–95+/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0487219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnock 93–95+/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	2027–2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.