



## 2018 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

**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 Calon Ségur

**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 97/100, Parker 96-98/100, Falstaff 97/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0466218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Calon Ségur

3e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 97/100,  
Parker 96–98/100, Falstaff 97/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.