



2020 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gelungene Delikatesse aus St. Émilion, Potentialwertung

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte. Verführerisches Bouquet mit reifer Brombeere, Lakritze und edler Cassiswürze, dahinter Veilchenparfüm und parfümierter Pfeifentabak. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, reifem Tannin, fein sandiger Extraktfülle und stützender Rasse. Im aromatischen Finale ein Korb mit blauen Beeren, Sandelholz und Kirschhaut.

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 94/100, Neal Martin 91/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2026–2046

Artikelnummer:

0716020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Neal Martin 91/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100
Trinkreife:	2026–2046
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.