



2015 Château de Pressac

St-Emilion AOC

Gehört zu den Top-Werten vom Jahrgang 2015!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausches Waldbeerenbouquet mit einer verführerischen Süsse, weit ausladend und vielschichtig. Im Gaumen mit Charme ohne Ende, die Textur zeigt viel Souplesse und der Wein ist cremig bis hin zum langen, gebündelten Finale. Gehört zu den Top-Werten vom Jahrgang 2015!

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): René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2022–2040

Rebsorte(n): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec

Artikelnummer: 0716015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
Trinkreife: 2022–2040
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.