



2012 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Würziges Bouquet, floraler Schimmer, strahlt etwas kühlen Cabernet aus. Im Gaumen dann mit rotem Pflaumen und Schalenton aufwartend, diese sind sowohl süß, wie auch säuerlich, wirkt irgendwie unfertig und sucht nach Harmonie. Nur weil ich das Potential kenne, bin ich hier bereit diese Note zu zücken. Ich werde ihn dann aber in der Flasche in zwei Jahren nochmals ganz kritisch anschauen. Ein zweites Mal direkt auf dem Weingut verkostet; gleiche Eindrücke!

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): James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, René Gabriel 17/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Artikelnummer: 0466212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, Parker 91/100,
René Gabriel 17/20
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.