



## 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 boeuf. 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.