



2009 Château de Pressac

St-Emilion AOC

St-Emilion mit geschmeidiger Chambertin- Affinität

Beschreibung:

Dem Besitzerpaar Dominique und Jean François Quenin ist mit diesem gesuchten 2009er-Topjahrgang ein Glanzstück gelungen. Die Weinberge des Châteaus de Pressac umfassen 36 Hektar. Beraten werden die Besitzer von Stéphane Deroncourt. Unbedingt jetzt zugreifen!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges Bouquet, Schwarzteenoten und sehr reife Brombeeren, zeigt sich dabei recht füllig. Im Gaumen mit enorm viel Charme und Souplesse, reifes, molliges Extrakt, die Aromatik zeigt viel reife Cabernet-Francs im grossen Merlotanteil und gibt ihm so das gewisse Etwas. Genialer St. Emilion mit einer berausenden Chambertin-Affinität.

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 18/20, Wine Spectator 88/100, Falstaff 87-89/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	72% Merlot, 14% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 1% Carmenère, 1% Malbec
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0716009075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Wine Spectator 88/100,
Falstaff 87-89/100
Traubensorte(en): 72% Merlot, 14% Cabernet Franc, 12%
Cabernet Sauvignon, 1% Carmenère, 1%
Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.