



2015 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Spitzenklasse aus St-Estèphe

Beschreibung:

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. 53 % Cabernet Sauvignon, 47 % Merlot. Im Gegensatz zu den anderen grossen Saint-Estèphe-Crus hat man hier rund eine Woche später geerntet. Viel Kirschentöne im ersten Ansatz, leicht tintiger Untergrund, gibt sich recht tief im ersten Ansatz. Beim zweiten Kontakt kommen florale Noten zum Zug und Heidelbeeren. Samtiger Fluss, sehr weiche Konturen, aber er zeigt eine tolle Konzentration. Da ist Munition drin! Das Finale nachhaltig. Kein hochfeiner Phélan, aber einer mit gewissem Charakter.

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 Phélan Ségur

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90+/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 88-91/100, Decanter 90/100, Falstaff 93/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022–2040

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot

Artikelnummer: 0487215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90+/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 88-91/100, Decanter 90/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot
Trinkreife: 2022–2040
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.