



## 2013 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Ein melodischer Phélan der auf Finessen aufbaut

**Beschreibung:**

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wunderschönes Bouquet, Cassis, Maulbeeren, frisch gerösteter Kaffee und Edelhölzer. Saftiger, feingliedriger Gaumen, wunderschöne Balance, weiche, samtene Tannine. Ein melodischer Phélan welcher auf Finessen aufbaut und trotzdem eine beeindruckende Aromatik mit sich zieht. Kann noch zulegen.

**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 90–91/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 87–90/100

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2043

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Artikelnummer:** 0487213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 90–91/100, René Gabriel 17/20,  
Wine Spectator 87–90/100  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2043  
**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.