



2022 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Langlebiger Klassiker aus St-Estèphe

Beschreibung:

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

Degustationsnotiz:

Komplexes schwarzbeeriges Bouquet, Wildkirsche, betörende Veilchen und edle Cassiswürze, dahinter Heidelbeergelée, Heidekraut und erkalteter Waldfrüchtete. Am vielschichtigen, straff geschnittenen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützender Rasse, engmaschigem Tanningerüst, zeigt seine St.- Estèphe-Krallen und seinen muskulösen Körper. Im langanhaltenden Finale Wildkirsche, Estragon und dunkler Graphit. Ein Monument von Wein, viermal degustiert. Gehört zu den besten Weinen der Appellation und könnte weiter zulegen. Bravo Véronique and Fabrice!

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 96–97/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 94–96/100

Trinkreife: 2030–2050

Artikelnummer: 0487222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 94–96/100
Trinkreife: 2030–2050
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.