



2021 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Grandiose Leistung - back to Classic!

Nota di degustazione:

Leuchtendes Purpur mit rubinroten Reflexen und zartem lila Rand. Subtiles Bouquet, frisch gepflückte schwarze Johannisbeere, zarte Fliedernote und Holundergelee, dahinter heller Tabak, tiefschürfende Terroirwürze und Estragon. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, reifes Extrakt, engmaschiges Tanningerüst, magische Rasse, edle Salznote und geradliniger Körper. Im gebündelten Finale wetzt der St. Estèphe (kurz) seine Krallen, Wildkirsche, Schlehengelee und dunkle Mineralik, der Wein ruht in sich und benötigt Zeit.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Calon Ségur

Valutazioni:

Neal Martin 95–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95–96+/100, WeinWisser 18.5/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2028–2055

Numero di articolo:

0466221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: FR

Valutazioni: Neal Martin 95–97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95–96+/100, WeinWisser 18.5/20

Maturità: 2028–2055

Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.