







Cru Bourgeois supérieur St-Estèphe AC
6er-Holzbox

Château Phélan Ségur 2018

CHF 117.00

 150cl
 14%
 Bordeaux
 Merlot, Cabernet Sauvignon
AN 6815418

Region

Das atlantische Klima mit feuchtem, mildem Winter, regnerischem Frühjahr und trockenem, heissem Sommer und Frühherbst bekommt den hier angebauten Sorten besonders. Sie profitieren von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von rund 112 000 Hektar unterscheidet Bordeaux rund 50 Appellationen (Herkunftsgebiete). Man teilt diese gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete ein: Médoc, Graves und Sauternes sind die wichtigsten linksufrigen Gebiete (linkes Gironde- und Garonne-Ufer), St. Émilion und Pomerol die wichtigsten des rechten Ufers (des Flusses Dordogne). Die meistangebauten roten Rebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten sind Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle.

Subregion

Die nördlichste der grossen Gemeindeappellationen mit klassierten Gütern liegt rund 70 Kilometer von Bordeaux entfernt im Médoc am Ufer der Gironde. Nicht nur der Cabernet Sauvignon, sondern auch der Merlot findet hier ideale Bedingungen vor. Mit seinen rund 1200 Hektar Rebfläche gehört St. Estèphe zu den mittelgrossen Gemeindeappellationen der Gironde. 51 Prozent Cabernet Sauvignon und 40 Prozent Merlot, ergänzt durch kleine Mengen an Cabernet Franc und Petit Verdot, ergeben feinwürzige, komplexe, gut strukturierte Weine, die ihre Klasse erst nach 8 bis 20 Jahren Reife ausspielen.

Herstellung

Der Wein wird bis 18 Monate in bis zu 60% neuen Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz

In der Nase Noten von Himbeerkonfitüre, Kirschwasser und reifen schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch von Rosenblättern, gepflügter schwarzer Erde, Gewürzkuchen und warmen Pflaumen sowie einem Hauch von Sternanis. Mittel bis vollmundig mit einem soliden Rückgrat aus körnigen Tanninen und nahtloser Frische, zeigt der Gaumen ein straffes, muskulöses Fruchtprofil mit vielen hellen roten Fruchtfunken und einem langen, erdigen Abgang.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischspeisen aus Lamm, Rind und Wild, gereiftem Käse.