VON SALIS

Cru Bourgeois St-Estèphe AOC

Château Phélan Ségur 2018

CHF 57.00

75cl
14%
Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot
Robert Parker: 93
Wine Spectator: 93
AN 6815718

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.

Herstellung
Seleketive Handlese, Vergärung im Stahltank, Ausbau bis 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu
Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco.

Produzent
Das Château Phélan Ségur wurde 1810 vom irisch stämmigen Frank Phélan gegründet. Er hatte die Möglichkeit, die beiden etablierten Güter Clos de Garamey und Château Ségur zu erwerben und zusammenzubringen. Anschliessend wanderte das Château in den Besitz der Familie Delon, die heute das berühmte Weingut Leoville Las Cases in Saint-Julien führt. Seit 2017 sind Pierre und Philippe Van de Vyvere die neuen Eigentümer von Phélan Sègur. In der Appellation Saint-Estèphe verteilen sich die 70 Hektaren Rebfläche von Phélan Sègur, deren Böden von einer dicken Kiesschicht und tonhaltigem Sand geprägt sind, auf 70 verschiedene Parzellen. Der Sortenspiegel wird dominiert von Cabernet Sauvignon mit ca. 60% und Merlot mit ca. 40%, ergänzt von kleinen Anteilen Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Weine von Château Phélan Ségur zählen zu den grossen Klassikern aus Bordeaux. Kraftvolle Rotweine, die sich durch eine perfekte Balance von präziser Frucht, harmonischer Eichenwürze und geschmeidiger Tanninstruktur auszeichnen und für ihr Potenzial berühmt sind, über mehrere Jahrzehnte hervorragend zu reifen.

Château Phélan Ségur 2018

Region
Die wohl berühmteste Weinregion der Welt: Das Bordeaux. Einzigartiges Terroir – grossartige Geschichte. Hier spielt alles zusammen, sei es das perfekte Klima, die aussergewöhnlichen Böden oder die unglaubliche Weinbautradition mit einem enormen Erfahrungs- und Wissensschatz. Damit zählt Bordeaux unbestreitbar zu den absoluten Top-Weinregionen der Welt.
Das atlantische Klima mit feuchten, milden Wintern, regnerischem Frühjahr und trockenen, heissen Sommern und Frühherbst schafft perfekte Voraussetzungen für die hier angebauten Bordeaux-typischen Rebsorten. Zusätzlich profitieren sie von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von 112'000 Hektaren unterscheidet Bordeaux rund 50 Herkunftsgebiete – sogenannte Appellationen. Diese werden gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete eingeteilt: 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). Angebaut werden verschiedene Sorten, meist schon seit Jahrzehnten. Die meistangebauten roten Rebsorten im Bordeaux-Gebiet sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten dominieren Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle. Kaum erstaunlich also, dass die Weine aus dem Bordeaux seit Jahren zu den besten der Welt zählen.

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.