

## CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Château Phélan Ségur  
Cru Bourgeois, AC St. Estèphe



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Château Phélan Ségur</b>
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Gabriel 18, Antonio Galloni 93, Parker 94

65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot und 1% Cabernet Franc. Herrliches Bouquet nach dunklen Beeren, - vor allem Heidelbeeren - schwarzen Kirschen und etwas Zwetschgen Kompott. Im Gaumen elegant, mit würzigen Röstnoten, toller Cabernet-Expression und schöner Konzentration im Finale.

### Produzent

Seitdem das Château Phélan Ségur im Jahre 1810 gegründet wurde, ging es mit der Karriere des Weingutes bergauf. Ursprünglich gehörte das Anwesen dem Franzosen Marquis de Ségur. Aufgrund von finanziellen Schwierigkeiten musste der Unternehmer das Château Phélan Ségur an Frank Phélan verkaufen, der einige bauliche Veränderungen vornahm. Er ließ einen prachtvollen herrschaftlichen Sitz errichten, dessen Räumlichkeiten er nicht nur als Wohnsitz, sondern auch als Produktionsstätte und Weinlager nutzen wollte. 1924 erwarb das Familienunternehmen Delon, das auch als Eigentümer des berühmten Châteaus Léoville-las-Cases bekannt war, das Weingut. Aufgrund der Qualität wurden die Weine des Unternehmens „Grand Cru“ klassifiziert. Xavier Gardinier, der nächste Eigentümer des Château Phélan Ségur erlebte allerdings ein finanzielles Desaster, weil der Jahrgang 1983 mit Herbiziden verunreinigt war. In den darauffolgenden Jahren musste das Château Phélan Ségur einen wirtschaftlichen Rückschritt hinnehmen, bevor die Weine des Unternehmens abermals prämiert wurden. Thierry Gardinier, ein Sohn des Winzers, ist der heutige Leiter des Weingutes. Der Ausbau der Weine auf Château Phélan Ségur erfolgt in traditionellen Eichenholzfässern, nachdem die Maischegärung in Beton- oder Edelstahlbehältern durchgeführt wurde. Zwar können die Weine recht jung getrunken werden, jedoch entwickeln sie vielfach erst nach

acht Jahren einen unverwechselbaren Geschmack.