

2021 Château Phélan Ségur

Château Phélan Ségur
St-Estèphe AOC
300cl (1er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 75% Cabernet Sauvignon,21% Merlot,4% Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 92-93

Wine Spectator : 94

Weinwisser: 92-94

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Wesentlich kleinerer Ertrag wegen Mehltau. Darum gibt es beim 2021er den grössten Cabernet-Sauvignon-Anteil in der Geschichte. Guter Entscheid, denn das hat zu einem perfekten Resultat geführt! Sehr nobles, zart rauchiges Bouquet mit einem Hauch von Leder und Zigarre. Zarte Kirschenfrucht mit tänzerischen floralen Nuancen. Herrliche Frische mit ätherisch würziger Ausprägung. Eleganz pur am Gaumen mit saftiger, delikater Säure und seidigen Tanninen. Was für eine wunderschöne harmonische Balance am Gaumen! Noble Extraktsüsse mit grosser Aromenvielfalt am Gaumen. Die Kräuteraromen kommen im Finale nochmals herrlich zur Geltung, gepaart mit zarten Röstaromen und einer leicht pfeffrigen Note. Einmal mehr ein wunderschöner Phélan-Ségur mit einer alles überstrahlenden Eleganz. (pb)

Produzenten-Informationen

Phélan-Ségur ist nicht nur in Bezug auf das Preis-Genuss-Verhältnis etwas vom Allerbesten, was in Bordeaux produziert wird, sondern auch absolut gesehen. Die in Stein gemeisselte Bordeaux-Klassifikation von 1855 hat Vor- und Nachteile. Ein Nachteil ist sicher, dass so eine Klassifikation gar nie ganz stimmen kann. Die Weingüter wurden damals überwiegend auf Grund ihres Verkaufspreises klassiert. Besondere wirtschaftliche Umstände sowie das Terroirpotenzial wurden kaum in die Waagschale geworfen. Zudem konnte natürlich die künftige Entwicklung nicht vorausgesehen werden. Veränderungen, die es in 150 Jahren naturgemäss gibt, wurden nie berücksichtigt. Sie werden es wohl in absehbarer Zeit auch nicht, zu unterschiedlich sind die Interessen, als dass man sich auf eine neue Klassifikation einigen könnte. So ist denn halt Phélan-Ségur auch heute noch «nur» ein Cru Bourgeois, obwohl hier schon seit vielen Jahren Weine erzeugt werden, die locker mit den Crus Classés der Appellation mithalten können. Bereits 1990 wurde hier ein Wein produziert, der sich heute hinter den berühmten Namen überhaupt nicht zu verstecken braucht. Und damals

wurde auf dem Weingut bei weitem noch nicht mit der gleichen Sorgfalt gearbeitet wie heute. Das zeigt schon, dass das Terroir von Phélan nicht schlechter ist als jenes der Crus Classés von St. Estèphe. Einige unserer Kunden erinnern sich sicher auch noch an die Blindprobe der 2003er, wo Phélan zwischen Montrose und Cos d?Estournel stand und letztlich am meisten Stimmen erhielt, als wir die Leute fragten, wer welchen Wein am liebsten hatte. Auch wenn man ein solches Ergebnis nicht überbewerten darf, zumindest zeigt es, dass Phélan einigermassen in der gleichen Liga mitspielt wie die beiden grossen Brüder. Einen Vorteil daraus gibt es dennoch für die Weinfreunde. Die Weine von Phélan-Ségur werden immer sehr preiswert bleiben, die Klassifikation Cru Bourgeois hält sie von jeglicher Spekulation fern.