

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Château Phélan-Ségur, St. Estèphe Cru bourgeois Exceptionnel, rouge

Region: Bordeaux - St. Estèphe
Erzeuger: Château Phélan-Ségur - Saint Estèphe

Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.: FBX420107

Dieser fabelhafte Wein war im Vorjahr DIE Sensation bei den Verkostungen des linken Ufers. Wie hat dieser ungemein finessenreiche Wein Journalisten und Händler gleichermaßen fasziniert. Und in 2007? Zunächst ungläubiges Staunen, als ich diesen burgundisch inspirierten Riesen erstmals im Glase hatte. Auf den ausgedehnten Verkostungsmarathons im Bordelais glaubt man bisweilen, dass einen vielleicht die Sinne täuschen, insbesondere, wenn man müde wird vom unentwegten Degustieren. Daher tauscht man sich aus mit seinen Nachbarn, diskutiert, glaubt aber bisweilen immer noch, das könne nicht sein was man da im Glase hat. So ging es mir wiederum bei diesem sensationell schönen, unerwartet großen Wein. Zwar ist Phélan-Ségur seit mehreren Jahren auf dem Vormarsch („The finest vintage for this wine since 1982“, lobt Parker bereits den 2005er), aber diese irre Qualität hat man einfach nicht erwartet. Also, wie bei anderen wichtigen Weinen nochmals eine Probeflasche nach Saarwellingen schicken lassen, in Ruhe nachprobieren und dann wird aus dem ungläubigen Staunen wiederum Gewissheit. Das IST Premier Cru Qualität zu einem Preis, der nicht mal ein Zehntel dieser Weine beträgt. Einfach irre! Und dann veröffentlicht einer der renommiertesten Bordeauxkenner, René Gabriel, Weinwisser, seine Verkostungsnotizen... und kommt wiederum zum gleichen Urteil! René Gabriel, WeinWisser: „Sehr dunkles Granat-Lila. Aromatisches Schwarzkirschen- und Kaffee-Bouquet, Nussnoten, Black Currant, nobel und delikat, mittlerer Druck. Saftiger, eleganter Gaumen, sehr geschmeidige, angerundete Tannine, würziger Cabernet im Extrakt, auf Eleganz setzend, in der ersten Reife (in etwa 5 Jahren) mit dem 1999er vergleichbar. Wieder fraglos zu den besten Weinen des Médocs gehörend. Vier Mal verkostet. 18/20 Punkten!“ Jancis Robinson: „Firm and concentrated with real personality and density. Well done! Quite long. This has fruit all the way through without being simple and sweet and soft. Built like a classic red bordeaux. Corpulent – and that’s a compliment in 2007!“

