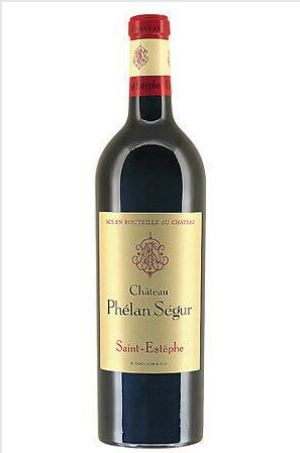


Ein echtes Meisterwerk, ein Geniestreich.

Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Médoc · St-Estèphe



Château Phélan-Ségur

2018
St-Estèphe AOC

- Frankreich
- 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot
- 2028 bis 2060
- 16 - 18°C
- 14.0
- 75cl (OWC-6)
- FRA.249459.2018.F6
- Enthält Sulfite
- Lieferbar im
Frühjahr/Sommer 2021

Bewertung

Gerstl	Robert Parker	James Suckling	Decanter
19+ 20	95 100	95 100	94 100

Infos zum Wein

Vinifikation
Barriqueausbau

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Wir probieren und beschreiben diesen Wein immer auf dem Weingut, aber der direkte Vergleich mit dem grandiosen Meyney ist auch spannend. Der Unterschied ist nicht sehr gross. Phélan ist noch eine Spur edler, eine ganz grosse Persönlichkeit, neben dem kumpelhaft charmanten Meyney, er zeigt sich eine Spur präziser, geschliffener, mit noch einem Hauch mehr Potenzial für eine grosse Zukunft. Auf dem Weingut: Ein Duft zum Ausflippen schön, vereint strahlend frische Frucht mit edlen floralen Noten, einem Hauch Tabak und Leder, ganz feine Minze verleiht zusätzliche Frische und dann Trüffel der sinnlichen Art. Das ist etwas vom Allerbesten, was Phélan je gemacht hat, unglaublich dicht und komplex, vollendete Harmonie, das ist ein überaus edler, attraktiver Phélan, einer der konzentriertesten in der Geschichte, und wie der das leichtfüssig in Szene setzt, beeindruckt zutiefst. Pirmin Bilger: Der Phélan-Ségur 2018 ist phänomenal gut, spannungsgeladen mit einem hochedlen Charakter und der perfekt dazu passenden Struktur. Ein 20-Punkte-Wein?

Infos zum Produzenten

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

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

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.