



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Clerc Milon is gorgeous», Jeb Dunnuck

Beschreibung:

Ein klassischer Pauillac mit faszinierender Eleganz und viel Charme – mit ganz feiner Textur und perfekt abgerundeten Tanninen.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, betörende Walderdbeeren, Veilchen und Irisduft, Johannisbeernektar und edle Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, vibrierende Rasse, gibt Zug und Länge, geradliniger Gaumen. Im konzentrierten langen Finale rote Beeren, Grafit und herrliche Extraktfülle.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2032–2052

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6.5% Cabernet Franc, 1.5% Carmenère, Verdot

Artikelnummer: 0472623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Vinum 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6.5% Cabernet Franc, 1.5% Carmenère, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2032-2052
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.