



Château Pavie

1er Grand Cru Classé "A", St-Emilion AOC

Wenn grosses Terroir seine ganze Klasse zeigt

Beschreibung:

Château Pavie gehört zu den grossen Ikonen des rechten Bordeaux-Ufers. Die spektakuläre Amphitheaterlage auf den Kalk- und Kalktonhängen südöstlich von Saint-Émilion zählt zu den herausragenden Terroirs der Appellation und bildet seit Jahrhunderten die Grundlage für einige der langlebigsten und charaktervollsten Weine der Region. Der Jahrgang 2025 bringt die Vorzüge dieser aussergewöhnlichen Lage eindrucksvoll zur Geltung. Während viele Weine zunächst die Konzentration des warmen und trockenen Jahres erkennen lassen, offenbart Pavie zugleich jene Präzision und Spannung, wie sie nur grosse Terroirs hervorbringen. Die kalk- und kalktonhaltigen Böden wirkten dabei als natürliche Regulatoren und ermöglichten eine bemerkenswerte Balance zwischen phenolischer Reife, aromatischer Frische und struktureller Eleganz.

Aromenprofil:

Tiefgründiges dunkles Bouquet, verführerischer Irisduft, Grafit. Im zweiten Ansatz Heidelbeergelée, parfümierter Kirschtobak. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, reifem, pudrigem Tannin, engmaschigem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Wildkirsche, schwarzer Pfeffer, Kardamom, edle Salznote im Rückaroma.

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: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2065

Rebsorte(n): 60% Cabernet Franc, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0473225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pavie

1er Grand Cru Classé "A"
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, James Suckling 98-99/100, Vinum 99/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Franc, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2030-2065
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.