



Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Besonders vielschichtig und elegant

Beschreibung:

Die Reben von Pavie-Macquin wachsen in schönster Hanglage auf dem berühmten Kalksteinplateau, in unmittelbarer Nachbarschaft zu den berühmten Namen von St-Emilion, wie etwa Château Ausone. Der Aufbruch bei Pavie-Macquin datiert auf die 1990er-Jahre, schnell wurde der Vorsprung der meist deutlich teureren „Kollegen“ wettgemacht. Dem Terroir entspricht der höhere Anteil an Merlot, der hier ganz feinen und dicht gewobenen Saft liefert – sehr opulent, ohne fett zu wirken. Das Beraterteam um Stephane Derenoncourt hat Bioanbau etabliert, nichts geringeres als Perfektion wird angestrebt. Dieser Fleiss wird belohnt: Im Jahr 2012 gelang der Aufstieg zum „Premier Grand Cru Classé“.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Was für ein tiefgründig schwarzbeeriges Konzentrat mit reifen Kirschen, Holundergelee und Schlehensaft. Im zweiten Ansatz zarter Veilchenduft, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am vielschichtigen, eleganten Gaumen mit cremiger Textur, fein sandigem Extrakt, nerviges Säurespiel, zarte Adstringenz umspannt den sehr muskulösen Körper. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit Schattenmorellen, dunkles Graphit, fein mürbe werdend im langen Finale. Kann noch zulegen!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2030-2049
Artikelnummer:	0194720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95+/100, Score 18.5/20
Trinkreife:	2030-2049
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.