



Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

«Full body, fine tannins and a beautiful finish» – James Suckling

Beschreibung:

Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaus im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Parfümiertes Bouquet, wunderschöne Röstnote, welche aber deutlich von den Barriques her stammen, ein Hauch Amarena, Brotkruste, reife Pflaumen, er hat aber auch eine schöne, frische Note darin. Im Gaumen erstaunlich elegant, die Tannine sind fondiert, will heissen angerundet, eine traumhafte Kokossüsse geht vom Extrakt aus. Kein Monster - aber halt doch sehr modern vinifiziert. Hat mir Spass bereitet und zeigt auch deutlich auf, dass das Pessac, der Region Léognan in diesem Jahr haushoch überlegen ist.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472314

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.