



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gesuchte Rarität aus Pessac: ein Klassiker mit 99 Punkten

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 Granat mit rubinroten Reflexen. Ein berauschendes rot- und blaubeeriges Bouquet mit reifen Him- und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz Veilchen, Kokos und dunkle Edelhölzer. Am festen Gaumen mit unbändiger Kraft und engmaschigem Tanningerüst ausgestattet. Im gebündelten Finale eine Explosion von Brombeeren und Brasiltabak. Dieses Jahr in der Verfolgergruppe von Haut-Bailly und SHL.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0472318

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 99/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.