



## 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 Châteaux 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 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Artikelnummer:** 0472318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

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