



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

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:

Extravagantes Bouquet, Brasiltabak, exotische Hölzer, Schokopastillen und schwarzbeerige Konturen. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, zarten kernigen Noten im Untergrund, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale mit feiner Wildkirsche, Estragon, schwarzem Pfeffer und fein mürben Extrakt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0472321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92-94.5/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.