



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Kundenliebling aus Pessac

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:

Exotisches Bouquet, dunkles Edelholz, Nougatpraline, Schattenmorellensaft, dominikanischer Tabak und ein satter Strauß Veilchen. Am molligen Gaumen mit seidiger Textur, berauscher Extraktfülle, engmaschigem Tanninkorsett und bulligem Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, Wacholder, Olivenpaste und mehlig Adstringenz.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030-2050

Artikelnummer: 0472322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98-99/100, Decanter 95/100,
Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 96-98+/100,
Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5/20
Trinkreife: 2030-2050
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.