



## Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Grossartige Leistung, auf dem gleichen Niveau wie der phänomenale 2009er!

### Beschreibung:

Ein klassischer Pauillac mit faszinierender Eleganz und viel Charme – mit ganz feiner Textur und perfekt abgerundeten Tanninen.

### Degustationsnotiz:

Sattes, dunkles Purpurgranat mit lila Rand. Reifes Brombeerbouquet, Lakritze und Veilchen. Im zweiten Ansatz viel Cassis und Korinthen. Am cremigen Gaumen mit opulentem Körper und herrlich süssem Extrakt. Im gebündelten, nachhaltigen Finale eine Explosion eines blauen Beerencocktails, schwarze Johannisbeerdrops und Schokopralinen.

### 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:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2048

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère

**Artikelnummer:** 0472618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Clerc Milon

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 93-95/100, Antonio Galloni 91-93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 92/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<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.