



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 Lammigot, 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

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

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