



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der kleine Mouton – spektakulär gross

Beschreibung:

Zwei Punkte sind mir, während der Primeur-Degustation hängengeblieben: Erstens nannte Philippe (Ex-Direktor auf Mouton) den Pauillac "complex & sophisticated", zweitens enthält er den zweithöchsten Anteil an Cabernet Sauvignon nach 1986! Unbedingt Geduld bewahren! Trinkfenster wurde nach hinten geschoben.

Degustationsnotiz:

Komplexes Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, Brasiltabak und Schokopastillen. Am delikaten Gaumen mit samtiger Textur, straffem kakaoartigem Tanningerüst, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten, sehr lang anhaltenden Finale getrocknete Schlehen, tiefschürfende Mineralik und anregend salziger Extrakt gepaart mit erhabener 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: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2027-2047

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2027-2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.