



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Tänzerischer Clerc-Milon

Beschreibung:

«Ein sanfter Riese» urteilte Englands unbestechlichste Zunge, die Weinjournalistin Jancis Robinson. Es ist der erste Jahrgang der jungen Önologin Caroline Artaud, noch dazu ein Jahr mit perfekten Rahmenbedingungen. Aber man muss die Qualität auch in die Flasche bringen – Caroline hat das bravourös gemeistert. Die Tannine vom Cabernet sind supersoft, die Textur ist ganz fein – ein eleganter und sehr typischer Pauillac, mit femininen Zügen. Clerc-Milon-Fans dürfen sich auf die nächsten Jahrgänge freuen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Alpenheidelbeere und heller Tabak. Im zweiten Ansatz Palisander, Waldhimbeere und Lakritze. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschiges Tanningerüst, stützende Rasse und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale Brombeere und Veilchen. Ein Tänzerischer Clerc-Milon, mit weniger Alkohol als 2019.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate 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.