



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört dieses Jahr in seiner Klasse zu den Besten!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, Wildkirsche, Graphit, Oliven und betörendes Veilchenparfüm. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, kakaoartigem Tanningerüst und engmaschigem Körper. Im gebündelten geradlinigen Gaumen schwarzbeerige Konturen, Estragon und fein körnigem Extrakt. Gehört dieses Jahr Dank seiner Intensität und Eleganz in seiner Klasse zu den Besten!

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: 2029–2048

Rebsorte(n): 59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnock 94-96/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Trinkreife:	2029-2048
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.