



## Château Pavie

1er Grand Cru Classé "A", St-Emilion AOC

«Power and shimmering with a kaleidoscope of electric flavors, this could only be Pa

### **Beschreibung:**

Seit Gérard Perse das 1,5 Kilometer südöstlich der Stadt Saint-Émilion gelegene Weingut übernommen hat, geht es hier unaufhaltsam bergauf – und zwar bis in die absolute Spitze der Appellation. Seit Jahren gehören die langlebigen Rotweine zu den besten und höchst bewerteten von Saint-Émilion. Aufgrund der konstanten Topqualität wurde Château Pavie im Jahr 2012 in die Kategorie der Top-Produzenten hochgestuft und ist seitdem als Premier Grand Cru Classé A klassifiziert. Der besondere Stil des Hauses zeichnet sich durch Dichte und Konzentration, intensive Frucht, grossen Aromenreichtum und einen vollmundigen Charakter mit jeder Menge samtigem Tannin aus.

### **Aromenprofil:**

Dicht verwobenes Bouquet, blaubeerige Konturen, intensiver Veilchen- und Iris-Duft. Im zweiten Ansatz roter Johannisbeernektar, Graphit, Lakritze und Preiselbeermus. Am strukturierten Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, pfeffrigem Extrakt, edlem mineralischem Kern und muskulösem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale blaue Beeren, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz gepaart mit edler Bitterness.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0473219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pavie

1er Grand Cru Classé "A"  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 98/100, Parker 94+/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.