



Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Aufsteiger aus dem Pauillac

Beschreibung:

Kaum bekanntes Schloss mit 1-a-Terroir, das zwischen Mouton Rothschild und Pontet-Canet liegt. Ein guter Pauillac-Weinwert, fruchtbetont und extrem modern! Nach einem Dornröschenschlaf hat das Château unter neuer Führung einen Höhenflug hingelegt.

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetter Rand. Dichtes Waldbeerbouquet, dahinter viel Cassis und duftige Veilchen. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und cremigen Tanninen. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von Blaubeer und Brombeergelee. Der Wein ist sexy, macht einfach Spass und ist seit dem letzten Jahr auf richtigem Kurs. Die höhere Wertung ist in Reichweite!

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: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.