Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Sehr guter Wert aus dem Médoc

Beschreibung:
Das Weingut im Süden des Haut-Médoc ist seit Jahren in aller Munde. Über 70% der Reben sind von der Sorte Merlot, was das Château zu einer Ausnahme im Médoc macht. Der hohe Merlot-Anteil sorgt für einen besonders geschmeidigen und frühen Trinkgenuss. Erst kürzlich erhielt Clément-Pichon die Klassifizierung Cru Bourgeois Supérieur.

Degustationsnotiz:
Dichtes Granatrubin mit violettem Rand. Verführerisches Alpenheidelbeerbouquet, dahinter Schattenmorellensaft, Pralinennoten und betörende Veilchen. Am mittleren Gaumen mit reifem Extrakt und guten Reserven. Im langen Finale mit einem Feuerwerk von Brombeeren, Kokos und Holundergelee.

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

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Haut-Médoc AOC
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0789717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch