



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Überflieger aus Haut-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 2018er-Jahrgang ist dank des hohen Merlot-Anteils bereits jetzt in perfekter Trinkreife. Erst kürzlich erhielt Clément-Pichon die Klassifizierung Cru Bourgeois Supérieur.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensives Waldbeerbouquet, dahinter Brombeergelee und viel Cassis. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem, verlangendem Tanningerüst und stützender Frische, dadurch viel Eleganz zeigend. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk aus blauen Beeren, Graphit und Lakritze.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0789718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Antonio Galloni 91/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.