



## 2017 Château Picque Caillou

Pessac-Léognan AOC

Sicherer Wert aus Pessac-Léognan

### Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetten Reflexen. Im Duft schon ein betörendes Waldhimbeer-Bouquet, dahinter Veilchen und rote Kirsche. Am Gaumen mit mittlerem Körper, wunderbar ausgereiftem Tannin, feinsandigem Extrakt und viel Balance. Im langen Finale zeigt er seine gute Konzentration und punktet mit Wildkirsche und Zwetschgen. Ein Top-Tipp für klassische Bordeauxtrinker. Der wird noch zulegen und viel Spass machen.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Picque Caillou
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 17.5/20, James Suckling 89-90/100
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2042
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0562617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Picque Caillou

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 17.5/20, James Suckling 89-90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2025–2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.