



2017 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Sehr guter Wert aus dem Médoc

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit violetterm 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:

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Château Clément-Pichon
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	2023–2035
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
Bewertung(en): WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n): 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: 2023–2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.