



2016 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

Beschreibung:

Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaux im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit violetterm Rand. Dichtes, konzentriertes Bouquet mit viel schwarzem Bergpfeffer und dunklen Edelhölzern, dahinter Nelken, Malzbonbon und Schokopastillen. Am kräftigen Gaumen ein echtes Powerpack mit viel schwarzer Johannisbeere im Rückaroma, dahinter viel Mineralik und Pflaume im ewig langen Finale – hat nicht ganz die royale Grösse des 2015er, ist aber nicht sehr weit davon entfernt.

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: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Pape Clément

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94–97/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2050

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0472316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100,
Jeb Dunnock 97/100, Parker 96/100, Score
19/20, Wine Spectator 94–97/100
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2025–2050
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.