

2016 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Höhenflug hält an!

Degustationsnotiz:
Dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Konzentriertes Cassisbouquet, dahinter viel rote Pflaumen und Kirschen sowie dunkles Malz. Im fülligen Gaumen sehr dicht mit anschmiegsamen Tanninen, Karamell und Lakritze sowie Holundergelee im langen Finale. Gehört auch dieses Jahr zu den besten Médoc-Werten!
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):	James Suckling 92/100, Neal Martin 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 91–93/100, WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0789716

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Neal Martin 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 91–93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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