



2016 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der unbekannte Mouton-Nachbar

Beschreibung:

Kaum bekanntes Schloss mit 1-a-Terroir, das zwischen Mouton Rothschild und Pontet-Canet liegt. Ein einmalig guter Pauillac-Weinwert!

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit Granatschimmer am Rand. Dichtes Brombeerbouquet, dahinter viel Veilchen sowie Röstnoten und Waldbeeren. Am Gaumen saftig und elegant, muskulöser Körper mit feinmürber Textur, es fehlt hier ein wenig Fleisch am Knochen, aber das Potenzial ist vorhanden. Kann noch zulegen. Das ist das erste Mal, dass vier Rebsorten im Blend sind!

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: Pauillac

Produzent: Château Pedesclaux

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2023–2038

Rebsorte(n): 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0494116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100
Rebsorte(n):	48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2023–2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
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.