



2018 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Grossartige Leistung, auf dem gleichen Niveau wie der phänomenale 2009er!

Beschreibung:

Ein klassischer Pauillac mit faszinierender Eleganz und viel Charme – mit ganz feiner Textur und perfekt abgerundeten Tanninen.

Degustationsnotiz:

Sattes, dunkles Purpurgranat mit lila Rand. Reifes Brombeerbouquet, Lakritze und Veilchen. Im zweiten Ansatz viel Cassis und Korinthen. Am cremigen Gaumen mit opulentem Körper und herrlich süssem Extrakt. Im gebündelten, nachhaltigen Finale eine Explosion eines blauen Beerencocktails, schwarze Johannisbeerdrops und Schokoprälinen.

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 Clerc Milon

Bewertung(en): Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2026–2048

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère

Artikelnummer: 0472618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère
Trinkreife:	2026–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.