



2015 Château Le Pape

Pessac-Léognan AOC

Early-Winner aus Léognan

Beschreibung:

Véronique Sanders (Haut- Bailly) hat hier einen Klasse- Pessac-Léognan kreiert.

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 Le Pape Pessac

Bewertung(en): James Suckling 92/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0758615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Le Pape

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.