



## 2020 Château Pavie

1er Grand Cru Classé "A", St-Emilion AOC

Gesuchte Rarität aus St. Emilion

### Beschreibung:

Seit Gérard Perse das 1,5 Kilometer südöstlich der Stadt Saint-Émilion gelegene Weingut übernommen hat, geht es hier unaufhaltsam bergauf – und zwar bis in die absolute Spitze der Appellation. Seit Jahren gehören die langlebigen Rotweine zu den besten und höchst bewerteten von Saint-Émilion. Aufgrund der konstanten Topqualität wurde Château Pavie im Jahr 2012 in die Kategorie der Top-Produzenten hochgestuft und ist seitdem als Premier Grand Cru Classé A klassifiziert. Der besondere Stil des Hauses zeichnet sich durch Dichte und Konzentration, intensive Frucht, grossen Aromenreichtum und einen vollmundigen Charakter mit jeder Menge samtigem Tannin aus.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Sehr dicht verwobenes Bouquet mit dunklem Edelfholz, Graphit, tasmanischer Bergpfeffer und getrocknete Veilchen. Im zweiten Ansatz Herzkirsche, Schlehensaft und Fliedernoten. Am vielschichtigen Gaumen mit einer seidigen Textur, tiefgründige Extraktfülle, balancierte Rasse, engmaschiges Tanningerüst und eine energiegeladener Körper. Im konzentrierten Finale schnellt der St.-Émilion wie ein 100m Läufer aus dem Startblock hervor und fliegt förmlich ins Ziel, getragen von Wildkirsche, tiefschürfende Mineralik edler salzigen Adstringenz und minutenlangem Rückaroma. Ein ganz grosser Pavie, der Beste den ich hier verkosten durfte!

### 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:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** Château Pavie

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97–99/100, Decanter 93/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2028–2050

**Artikelnummer:** 0473220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pavie**

1er Grand Cru Classé "A"  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 100/100, James Suckling  
99–100/100, Parker 97–99/100, WeinWisser  
19/20, Antonio Galloni 97–99/100, Decanter  
93/100  
**Trinkreife:** 2028–2050  
**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.