2020 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Tänzerischer Clerc-Milon

Beschreibung:
„Ein sanfter Riese“ urteilte Englands unbestechlichste Zunge, die Weinjournalistin Jancis Robinson. Es ist der erste Jahrgang der jungen Önologin Caroline Artaud, noch dazu ein Jahr mit perfekten Rahmenbedingungen. Aber man muss die Qualität auch in die Flasche bringen – Caroline hat das bravourös gemeistert. Die Tannine vom Cabernet sind supersoft, die Textur ist ganz fein – ein eleganter und sehr typischer Pauillac, mit femininen Zügen. Clerc-Milon-Fans dürfen sich auf die nächsten Jahrgänge freuen!
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Alpenheidelbeere und heller Tabak. Im zweiten Ansatz Palisander, Waldhimbeere und Lakritze. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschiges Tanningerüst, stützende Rasse und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale Brombeere und Veilchen. Ein Tänzerischer Clerc-Milon, mit weniger Alkohol als 2019.
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 94+/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2048
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.

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