



2020 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Topwein von Bernard Magrez aus Pessac-Léognan

Beschreibung:

Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaux im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Intensiver Beginn mit einer vollen Ladung schwarzer Johannisbeeren, exotische Hölzer und Lakritze, dahinter grosser Veilchenstrauss, dunkle Schokonoten und Holundergelee. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem (fast brachiales) Tanninkorsett, stützender Rasse; ein mit dichten Muskeln überzogener Bodybuilder, der trotz der massiven Konzentration viel Spannung zeigt. Im energiegeladenen, langen Finale Wildkirsche, mazerierte Pflaumenhaut gepaart mit fein mürber Extraktfülle. Wie immer am Maximum vinifiziert, die Rechnung geht heuer mehr als auf!

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 Pape Clément

Bewertung(en):

James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2029–2050

Rebsorte(n):

66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0472320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.