



2019 Pavillon de la Reine

Pauillac AOC

Grandioser Jahrgang aus dem Pauillac

Beschreibung:

Unserem Bordeaux-Spezialisten ist es gelungen, einem einzigartigen Pauillac auf die Spur zu kommen: In zahlreichen Degustationen hat sich der Pavillon de la Reine als Sieger herauskristallisiert. Das Genuss-Preis-Verhältnis ist umwerfend. Insbesondere, wenn man bedenkt, dass er aus dem Jahrhundertjahrgang 2019 stammt. Ein Pauillac mit Klasse und ein hervorragender Speisenbegleiter für den besonderen Anlass. Greifen Sie zu und lassen Sie sich diese Möglichkeit nicht entgehen!

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit satter Mitte und aufhellendem Rand. Intensives Bouquet nach reifen Schattenmorellen, edle Cassiswürze und Brombeergelee, dahinter Lakritze, ein Hauch Veilchen, Milkschokonoten und parfümierter Pfeifentabak. Am druckvollen Gaumen mit samtiger Textur, herrlicher Extraktfülle, fein stützendes reifes Tannin und mittlerer Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale ein Potpourri von blauen und schwarzen Beeren, Estragon und heller Mineralik, endet mit zarter Adstringenz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pavillon de la Reine
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1102919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pavillon de la Reine

Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.