



## 2021 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

### 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:

Extravagantes Bouquet, Brasiltabak, exotische Hölzer, Schokopastillen und schwarzbeerige Konturen. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, zarten kernigen Noten im Untergrund, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale mit feiner Wildkirsche, Estragon, schwarzem Pfeffer und fein mürben Extrakt.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Pape Clément
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92–94.5/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2028–2048
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0472321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pape Clément**

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92–94.5/100  
**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**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.