2021 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Nachbar von Mouton und Lafite

Beschreibung:
Ein klassischer Pauillac mit faszinierender Eleganz und viel Charme – mit ganz feiner Textur und perfekt abgerundeten Tanninen.
Degustationsnotiz:
Delikates Bouquet, betörende Walderdbeeren, Veilchen und Irisduft, Johannisbeernektar und edle Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, vibrierende Rasse, gibt Zug und Länge, geradliniger Gaumen. Im konzentrierten langen Finale rote Beeren, Grafit und herrliche Extraktfülle.
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):	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0472621

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	
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