



## 2011 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein einmalig guter Pauillac-Weinwert!

**Beschreibung:**

Kaum bekanntes Schloss mit 1-a-Terroir, das zwischen Mouton Rothschild und Pontet-Canet liegt. Ein einmalig guter Pauillac-Weinwert!

**Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Viel schwarze Beeren, Cassis, Brombeerstauden, Tabak, Zedern und auch fein florale Noten vom Cabernet Sauvignon zeigend. Süsser Gaumen, tolles Extrakt, samtig und viel Reife der Tannine dokumentierend, aromatisches Finale.

**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 Pedesclaux

**Bewertung(en):** James Suckling 90/100, Parker 89/100, Score 17/20, Wine Spectator 89/100

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0494111

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 90/100, Parker 89/100, Score 17/20, Wine Spectator 89/100  
**Traubensorte(en):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.