



2022 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört dieses Jahr in seiner Klasse zu den Besten!

Beschreibung:

Ein klassischer Pauillac mit faszinierender Eleganz und viel Charme – mit ganz feiner Textur und perfekt abgerundeten Tanninen.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, Wildkirsche, Graphit, Oliven und betörendes Veilchenparfüm. Am sublimer Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, kakaoartigem Tanningerüst und engmaschigem Körper. Im gebündelten geradlinigen Gaumen schwarzbeerige Konturen, Estragon und fein körnigem Extrakt. Gehört dieses Jahr Dank seiner Intensität und Eleganz in seiner Klasse zu den Besten!

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 95–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 94–96/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2029–2048

Rebsorte(n): 59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Parker 93–95/100,
WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 94–96/100
Rebsorte(n): 59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8%
Cabernet Franc, 1% Carmenère
Trinkreife: 2029–2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.