



2024 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

Beschreibung:

Der Blend des Jahrgangs 2024 besteht aus 53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot sowie je 1% Cab. Franc und Petit Verdot. Der Ausbau wird bei Pape-Clément sehr differenziert vollzogen, um alle Facetten der Rebsorten, der Terroirs und des Jahrgangs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen: Während 70% des Weins in Barriques reifen, von denen zwei Drittel erneuert wurden, reifen 15% in grossen Fuderfässern und die übrigen 15% werden in Keramikeiern, Beton- und Stahltanks. Überzeugt mit komplexem Bouquet, kraftvollem Gaumen und langem, intensivem Finale.

Degustationsnotiz:

Komplexes Bouquet, zarte schwarzbeerige Konturen, Pfefferschote, dominikanischer Tabak und Schokopastillen. Am mächtigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, gut stützender Rasse, mächtigem Körper. Im konzentrierten, langen Finale Schattenmorellensaft und dunkles Grafit.

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:

Graves/Pessac Léognan

Produzent:

Château Pape Clément

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 95–97/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20

Trinkreife:

2030–2050

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0472324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 95–97/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2050

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.