



2017 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Wirkt im Moment knapp über dem Limit vinifiziert. Kann aber sicher noch zulegen.

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:

Dunkles Purpur mit violett-schwarzen Reflexen. Das Bouquet zeigt viel Cassis, Brombeernoten sowie orientalische Gewürze, Tahiti-Vanille und getrocknete Pfefferkörner. Am Gaumen stoffig mit dichtem, austrocknendem Extrakt, der mit massiven Tanninen besetzt ist. Die wunderbaren Flieder- und Cassis-Noten im gebündelten Rückaroma bieten einen schönen Kontrast dazu. Ein Kraftakt, der einen warmen, konzentrierten Jahrgang vermuten liesse.

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):	Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0472317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.