



## Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac può anche essere accessibile!

### **Beschreibung:**

Lo château si trova tra Mouton e Pontet-Canet - un vino eccezionale!

### **Degustationsnotiz:**

Porpora estremamente scuro con riflessi granata sul disco. Le more dominano il bouquet concentrato, con note di violetta, frutti di bosco e tostatura. Al palato è fluido ed elegante, con un corpo muscoloso, anche se un po' esile, ha ancora un potenziale e può svilupparsi ulteriormente. È la prima volta che l'uvaggio è composto da quattro varietà di uve!

### **Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pau

**Produzent:** Pauillac AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0494116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc                                                                             |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2038                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |