



## Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac della ricercatissima annata 2018

### Beschreibung:

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

### Degustationsnotiz:

Granato, porpora sul disco. Naso intenso di frutti di bosco, seguito da note di ribes nero e lilla. Al palato, la trama è setosa, il corpo fermo e teso con un estratto fine e farinoso. Il finale aromatico ricorda molto i frutti di bosco, la prugna e la liquirizia - mantiene il livello degli ultimi anni, ma non si avvicina (ancora) alle grandi annate 2009/2010. Andrà di bene in meglio.

### 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:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0494118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot                                                                             |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2040                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                                                                                                              |
| <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. |