



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:

Granato intenso, porpora sul disco. Un bouquet ammaliante di more, praline di torrone e liquirizia, con mirtilli freschi e liquore di ciliegie al retrogusto. Il palato è piacevole, con una trama setosa e una struttura tannica decisa; il corpo è elegante, con un estratto maturo e leggermente sabbioso. Il finale aromatico è un'esplosione di ribes nero, gelatina di prugne e tracce di grafite.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2026-2046

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94+/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93-95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	2026-2046
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.