2016 Château Pibran

Pauillac AOC

The best Ever!

Nota di degustazione:
Dunkles Purpur mit satter Mitte und violettem Rand. Dichtes Cassisbouquet, dahinter Brombeergelee und Minze. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, viel Schmelz und perfekt stützendem Tannin, viele Blaubeeren im Rückaroma, sehr dicht mit Schlehensaft und dunkler Schokolade im sehr langen Finale. Auf dem gleichen Niveau wie der grandiose 2005er. Jean-René raunte mir bei der Verabschiedung zu, das sei der beste Pibran, den er je gemacht hat.
Abbinamenti:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pichon Baron
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 90–93/100, Jeb Dunnuck 92+/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025–2040
Varietà d'uva:	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0517916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pibran

Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 90–93/100, Jeb Dunnuck 92+/100
Varietà d'uva:	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2025–2040
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch