



2009 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zur Pauillac-Spitze

Descrizione del vino:

Kaum bekanntes Schloss mit 1-a-Terroir, das zwischen Mouton Rothschild und Pontet-Canet liegt. Ein einmalig guter Pauillac-Weinwert!

Nota di degustazione:

Erster Jahrgang unter dem neuen Besitzer Jacky Lorenzetti. Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Warmes Pflaumenbouquet mit verführerischem Mokkabouquet, ein Hauch Malaga von sehr reifer Frucht, dahinter Black-Currant-Noten, dezent trocken im Ansatz. Im Gaumen dunkles Malz, Vanillemark, Holundernoten, Korinthen, genialer Lakritzetouch im Finale.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pedesclaux
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0494109

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.