



2011 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

Descrizione del vino:

Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaux im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ein Bouquet, welches sich von allen anderen Nasenbildern der gleichen Appellation unterscheidet. Warum ich das so einfach behaupten kann, weil die wichtigsten Léognan's und Pessac's bei unserem Privat-Tasting auf Château Haut-Bailly brav neben einander standen. Sehr mineralisch, an petrolige Putzfäden erinnernd, dann nach einer Kaffeerösterei die nicht grad arbeitet, nach Blackcurrant-Pastillen, eingekochten Kirschen und frisch gesägtem Redwood-Holz, extrem süß und bombig in seiner Fülle. Mundfüllender Gaumen mit cremigen, aber auch verlangenden Tanninen, viel Lakritze, Korinthen, Rauch.

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:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Pape Clément

Valutazioni:

Parker 96/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 92-95/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2048

Varietà d'uva:

57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2.5% Petit Verdot, 2.5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0472311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 92-95/100
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2.5% Petit Verdot, 2.5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in 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.