



2010 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Für Liebhaber moderner, kräftiger Weine

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:

Sattes Granat mit rubinen und violetten Reflexen. Bombiges Bouquet, viel reife Pflaumen, exotische Hölzer, Zedern, Korinthen, eine ausladende Amarenasüsse zeigend, die Präsentation der Traubenreife zeigt sich leicht überreif und gibt dem Bouquet so eine Ruby-Port-Affinität. Mundfüllender Gaumen, auch hier eine unbändige Süsse zeigend, die sich mit Kirschenkompott und Kokos- Schwarzscho-Bounty-Noten vermischt, im Finale dunkles Malz, eine nachhaltige schwarzbeerige Aromatik, die sich mit Pumpernickelbrotnuancen vermischt. Zuteilung vorbehalten. Für allenfalls notwendige Bestellungskürzungen bitten wir Sie um Verständnis.

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 100/100, James Suckling 96/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2040

Varietà d'uva:

51% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0472310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	51% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2040
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.