



## 2012 Château Le Pape

Pessac-Léognan AOC

Rare Magnum-Ausgabe

**Descrizione del vino:**

Véronique Sanders (Haut- Bailly) hat hier einen Klasse- Pessac-Léognan kreiert.

**Nota di degustazione:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Fliedernoten, Cassis, recht viel Fruchtdruck, rote Kirschen, ziemlich direkt. Im Gaumen wieder eine tolle Fruchtpräsenz im mittelsatten Extrakt, dezent dropsig, aber auch eine toll stützende Säure zeigend. Toll gelungen!

**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 Le Pape Pessac

**Valutazioni:**

James Suckling 90/100, Score 18/20

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

Jetzt bis 2025

**Varietà d'uva:**

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:**

0758612

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Le Pape**

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.