



2010 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Mit Top-Bewertung von René Gabriel

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Verrücktes Bouquet, Cassis, Flieder, Zimt, Amarenakirschen und dunkle Edelhölzer, sehr vielschichtig. Im Gaumen eine schwarzbeerige Fruchtgorgie, viel Schmelz im Extrakt, das mit Black Currant voll bespickt ist, viel Lakritze 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:	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100, James Suckling 93/100, Parker 89/100
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2036
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0494110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100, James Suckling 93/100, Parker 89/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.