2013 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

René Gabriel: «Ein grossartiger 2013er ...»

Nota di degustazione:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Aromatisches, dichtes Bouquet, Cassisnoten und feine Rauchtöne, Zedernduft. Im Gaumen schon fast erotisch, Kokos- und Pralinennoten, sicherlich vom Barriquenpark her, hat aber Stoff und viel Aromatik im Finale. Ein grossartiger 2013er der modernen Art. Gehört zu den absoluten, wenigen Top-Werten des Jahrganges!
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:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Clément-Pichon
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2038
Varietà d'uva:	62% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0789713

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	62% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2038
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch