



Château Pibran

Pauillac AOC

The best Ever!

Beschreibung:

Aromenprofil:

Dunkles Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Dichtes Cassisbouquet, dahinter Brombeergelee und Minze. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, viel Schmelz und perfekt stützendem Tannin, viele Blaubeeren im Rückaroma, sehr dicht mit Schlehensaft und dunkler Schokolade im sehr langen Finale. Auf dem gleichen Niveau wie der grandiose 2005er. Jean-René raunte mir bei der Verabschiedung zu, das sei der beste Pibran, den er je gemacht hat.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0517916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pibran

Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 92+/100, Score 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Rebsorte(n):	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.