



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Höhenflug hält an!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Konzentriertes Cassisbouquet, dahinter viel rote Pflaumen und Kirschen sowie dunkles Malz. Im fülligen Gaumen sehr dicht mit anschmiegsamen Tanninen, Karamell und Lakritze sowie Holundergelee im langen Finale. Gehört auch dieses Jahr zu den besten Médoc-Werten!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Haut-Médoc AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0789716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 92/100, Neal Martin 90/100,
Score 18/20, Wine Enthusiast 91-93/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.