



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Topwein von Bernard Magrez aus Pessac-Léognan

Beschreibung:

Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaux im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux. Der Ausbau wird bei Pape-Clément sehr differenziert vollzogen, um alle Facetten der Rebsorten, der Terroirs und des Jahrgangs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen: Während 70% des Weins in Barriques reifen, von denen zwei Drittel erneuert wurden, reifen 15% in großen Fuderfässern und die übrigen 15% in Keramikeiern, Beton- undahltanks. Überzeugt mit komplexem Bouquet, kraftvollem Gaumen und langem, intensivem Finale.

Aromenprofil:

Betörendes Bouquet, reife Schattenmorellen, Holundergelee und dunkles Edelholz, dahinter Lakritze und Brasil-Tabak. Am satten saftigen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem fleischigem Tanningerüst, stützender Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale rote und blaue Beeren, dunkle Mineralik und feinkörnige Extraktfülle.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2052

Rebsorte(n): 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 91/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2052
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.