



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Dunkle Frucht, samtige Textur, herrliche Extraktfülle

Beschreibung:

Pape Clément präsentiert sich 2025 in absoluter Topform. Der geringe Ertrag von nur 30 hl/ha und der ungewöhnlich hohe Merlot-Anteil von 60% – eine Premiere für das Château – prägen den Charakter dieses Jahrgangs massgeblich. In der Nase verführerisch mit Blaubeeren, Veilchen und edler Cassiswürze. Am Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett und kraftvollem Körper. Die zahlreichen Tannine wirken außergewöhnlich fein strukturiert und verleihen grosse Länge, während das konzentrierte Finale von dunkler Frucht und beeindruckender Extraktfülle getragen wird.

Aromenprofil:

Verführerisches blaubeeriges Bouquet, Veilchen und edle Cassiswürze. Am geradlinigen Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, unterlegter Rasse und trainiertem Körper. Im konzentrierten, aromatischen Finale Heidelbeere, edle Cassiswürze und beeindruckende, herrliche 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
Trinkreife:	2030–2060
Artikelnummer:	0472325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife: 2030-2060
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.