

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Könnte einer der grössten Pavie-Macquin der Geschichte werden

Beschreibung:
Die Reben von Pavie-Macquin wachsen in schönster Hanglage auf dem berühmten Kalksteinplateau, in unmittelbarer Nachbarschaft zu den berühmten Namen von St-Emilion, wie etwa Château Ausone. Der Aufbruch bei Pavie-Macquin datiert auf die 1990er-Jahre, schnell wurde der Vorsprung der meist deutlich teureren „Kollegen“ wettgemacht. Dem Terroir entspricht der höhere Anteil an Merlot, der hier ganz feinen und dicht gewobenen Saft liefert – sehr opulent, ohne fett zu wirken. Das Beraterteam um Stephane Derenoncourt hat Bioanbau etabliert, nichts geringeres als Perfektion wird angestrebt. Dieser Fleiß wird belohnt: Im Jahr 2012 gelang der Aufstieg zum „Premier Grand Cru Classé“.
Aromenprofil:
Sattes Purpurgranat mit lila Rand. Sehr komplexes Bouquet mit zarten Anklängen an Heidelbeeren, dahinter erkalteter Waldfrüchtetee und Holundersaft. Mit etwas Luft findet man im zweiten Ansatz Nougatpralinen und viel Cassiswürze. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper und reifem Extrakt gepaart mit einer energiegeladenen Rasse. Im gebündelten Finale explodiert der Gigant mit einem Korb frisch gepflückter schwarzen Johannisbeeren, Graphitspuren und zarter Adstringenz. Der hat das Zeug einer der grössten Pavie-Macquin der Geschichte zu werden. Nimmt einem förmlich den Atem!
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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2029–2055
Rebsorte(n):	78% Merlot, 20% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0194719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	78% Merlot, 20% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2029–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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