



Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

Beschreibung:

Seit dem 14. Jahrhundert zählt Château Pape Clément zu den Ikonen von Pessac, einst im Besitz von Bertrand de Goth, dem späteren Papst Klemens V. Heute unter Bernard Magrez entfalten die Weine aus über 30 Hektar einen unvergleichlichen Charakter und Ausdruckskraft. Die Reben schenken Konzentration, Finesse und Struktur. Eine hochbewertete Rarität für Kennerinnen und Kenner: dicht, lang anhaltend und berauschend im Geschmack – wahre Extraklasse im Glas.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit violetterm Rand. Dichtes, konzentriertes Bouquet mit viel schwarzem Bergpfeffer und dunklen Edelhölzern, dahinter Nelken, Malzbonbon und Schokopastillen. Am kräftigen Gaumen ein echtes Powerpack mit viel schwarzer Johannisbeere im Rückaroma, dahinter viel Mineralik und Pflaume im ewig langen Finale – hat nicht ganz die royale Grösse des 2015er, ist aber nicht sehr weit davon entfernt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.