



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Wirkt im Moment knapp über dem Limit vinifiziert. Kann aber sicher noch zulegen.

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- und Stahltanks. Überzeugt mit komplexem Bouquet, kraftvollem Gaumen und langem, intensivem Finale.

Aromenprofil:

Dunkles Purpurn mit violett-schwarzen Reflexen. Das Bouquet zeigt viel Cassis, Brombeernoten sowie orientalische Gewürze, Tahiti-Vanille und getrocknete Pfefferkörner. Am Gaumen stoffig mit dichtem, austrocknendem Extrakt, der mit massiven Tanninen besetzt ist. Die wunderbaren Flieder- und Cassis-Noten im gebündelten Rückaroma bieten einen schönen Kontrast dazu. Ein Kraftakt, der einen warmen, konzentrierten Jahrgang vermuten liesse.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0472317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.