



## Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gesuchte Rarität aus Pessac: ein Klassiker mit 99 Punkten

### 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.

### Degustationsnotiz:

Sattes Granat mit rubinroten Reflexen. Ein berauschendes rot- und blaubeeriges Bouquet mit reifen Him- und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz Veilchen, Kokos und dunkle Edelhölzer. Am festen Gaumen mit unbändiger Kraft und engmaschigem Tanningerüst ausgestattet. Im gebündelten Finale eine Explosion von Brombeeren und Brasiltabak. Dieses Jahr in der Verfolgergruppe von Haut-Bailly und SHL.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Pessac-Léognan AOC
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0472318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnock 99/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.