



## Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

### 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 Barrriques 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:

Tiefes Purpur mit lia Rand. Opulentes Bouquet mit viel Würze, exotische Edelhölzer, Brasiltabak und Schokopastillen. Im zweiten Ansatz tiefgründige Cassiswürze gepaart mit dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen legt der Bodybilder richtig los, engmaschiges Tanningerüst, reifes, fein mürbes Extrakt, der durchtrainierte Körper ist mit Muskeln dicht überzogen. Im gebündelten Finale schwarze kleine Beeren, Eisenkraut und eine edle Arabicanote, spürbare Adstringenz. Die Equipe geht immer ans Maximum, aber das passt hier - wird noch zulegen!

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Pessac-Léognan AOC
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0472319

## 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 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.