



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Top bewertet, weltweit gesucht: Pessac auf höchstem Niveau

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

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Intensiver Beginn mit einer vollen Ladung schwarzer Johannisbeeren, exotische Hölzer und Lakritze, dahinter grosser Veilchenstrauß, dunkle Schokonoten und Holundergelee. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem (fast brachiales) Tanninkorsett, stützender Rasse; ein mit dichten Muskeln überzogener Bodybuilder, der trotz der massiven Konzentration viel Spannung zeigt. Im energiegeladenen, langen Finale Wildkirsche, mazerierte Pflaumenhaut gepaart mit fein mürber Extraktfülle. Wie immer am Maximum vinifiziert, die Rechnung geht heuer mehr als auf!

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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2050

Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2050
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.