



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 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:

Extravagantes Bouquet, Brasiltabak, exotische Hölzer, Schokopastillen und schwarzbeerige Konturen. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, zarten kernigen Noten im Untergrund, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale mit feiner Wildkirsche, Estragon, schwarzem Pfeffer und fein mürben Extrakt.

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:	14.0%
Trinkreife:	2028-2048
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0472321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92-94.5/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028-2048
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.