



## Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Kundenliebling aus Pessac

### **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:**

Exotisches Bouquet, dunkles Edelholz, Nougatpraline, Schattenmorellensaft, dominikanischer Tabak und ein satter Strauß Veilchen. Am molligen Gaumen mit seidiger Textur, berausender Extraktfülle, engmaschigem Tanninkorsett und bulligem Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, Wacholder, Olivenpaste und mehlig Adstringenz.

### **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>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	2030-2050
<b>Artikelnummer:</b>	0472322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 98-99/100, Decanter 95/100,  
Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 96-98+/100,  
Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5/20  
**Trinkreife:** 2030-2050  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.