



Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Hält sein Level der letzten Jahre bei

Beschreibung:

Kaum bekanntes Schloss mit 1-a-Terroir, das zwischen Mouton Rothschild und Pontet-Canet liegt. Ein einmalig guter Pauillac-Weinwert!

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Intensives Waldbeerbouquet, dahinter Cassisdrops und Fliedernoten. Am bulligen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, straffem Körper und feinmehligem Extrakt, die Anlagen sind da. Im aromatischen Finale mit viel blauen Beeren, Zwetschgenschalen und Lakritze - hält sein Level der letzten Jahre bei, kommt aber (noch) nicht an die grossartigen 2009/2010er Jahrgänge heran. Kann noch zulegen.

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: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.