



2017 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Parade-Pauillac des Jahrgangs

Beschreibung:

Kaum bekanntes Schloss mit 1-a-Terroir, das zwischen Mouton Rothschild und Pontet-Canet liegt. Ein guter Pauillac-Weinwert, fruchtbetont und extrem modern! Nach einem Dornröschenschlaf hat das Château unter neuer Führung einen Höhenflug hingelegt.

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetterm Rand. Dichtes Waldbeerbouquet, dahinter viel Cassis und duftige Veilchen. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und cremigen Tanninen. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von Blaubeer und Brombeergelee. Der Wein ist sexy, macht einfach Spass und ist seit dem letzten Jahr auf richtigem Kurs. Die höhere Wertung ist in Reichweite!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Pedesclaux

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-92/100

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2024–2044

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-92/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2024–2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.