



2017 Château Picque Caillou

Pessac-Léognan AOC

Sicherer Wert aus Pessac-Léognan

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetten Reflexen. Im Duft schon ein betörendes Waldhimbeer-Bouquet, dahinter Veilchen und rote Kirsche. Am Gaumen mit mittlerem Körper, wunderbar ausgereiftem Tannin, feinsandigem Extrakt und viel Balance. Im langen Finale zeigt er seine gute Konzentration und punktet mit Wildkirsche und Zwetschgen. Ein Top-Tipp für klassische Bordeauxtrinker. Der wird noch zulegen und viel Spass machen.

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:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Picque Caillou
Bewertung(en):	WeinWisser 17.5/20, James Suckling 89–90/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2025–2042
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0562617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Picque Caillou

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 17.5/20, James Suckling 89–90/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im 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.