



2017 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Sehr guter Wert aus dem Médoc

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit violettem Rand. Verführerisches Alpenheidelbeerbouquet, dahinter Schattenmorellensaft, Pralinennoten und betörende Veilchen. Am mittleren Gaumen mit reifem Extrakt und guten Reserven. Im langen Finale mit einem Feuerwerk von Brombeeren, Kokos und Holundergelee.

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: Haut-Médoc

Produzent: Château Clément-Pichon

Bewertung(en): WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789717



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100 Rebsorte(n): 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3%

Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.