



2016 Château Pibran

Pauillac AOC

The best Ever!

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Dichtes Cassisbouquet, dahinter Brombeergelee und Minze. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, viel Schmelz und perfekt stützendem Tannin, viele Blaubeeren im Rückaroma, sehr dicht mit Schlehensaft und dunkler Schokolade im sehr langen Finale. Auf dem gleichen Niveau wie der grandiose 2005er. Jean-René raunte mir bei der Verabschiedung zu, das sei der beste Pibran, den er je gemacht hat.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Château Pichon Baron
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 90–93/100, Jeb Dunnuck 92+/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0517916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pibran

Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 90–93/100, Jeb Dunnock 92+/100
Rebsorte(n):	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2025–2040
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.