



## 2018 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

"Fantastic density and finesse at the same time" James Suckling

### Beschreibung:

Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaux im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux.

### Degustationsnotiz:

Sattes Granat mit rubinroten Reflexen. Ein berauschendes rot- und blaubeeriges Bouquet mit reifen Him- und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz Veilchen, Kokos und dunkle Edelhölzer. Am festen Gaumen mit unbändiger Kraft und engmaschigem Tanningerüst ausgestattet. Im gebündelten Finale eine Explosion von Brombeeren und Brasiltabak. Dieses Jahr in der Verfolgergruppe von Haut-Bailly und SHL.

### 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 Pape Clément

**Bewertung(en):** James Suckling 97-98/100, Parker 96-98/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 96-98/100, Jeb Dunnock 97/100

**Herstellung:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2025–2040

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Originalgebinde:** 6er-Holzbox

**Artikelnummer:** 0472318075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pape Clément**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 97-98/100, Parker 96-98/100,  
Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 18.5/20,  
Antonio Galloni 96-98/100, Jeb Dunnock 97/100  
**Traubensorte(en):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Trinkreife:** 2025–2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.