



2018 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Hält sein Level der letzten Jahre bei

Beschreibung:

Kaum bekanntes Schloss mit 1-a-Terroir, das zwischen Mouton Rothschild und Pontet-Canet liegt. Ein einmalig guter Pauillac-Weinwert!

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Intensives Waldbeerbouquet, dahinter Cassisdrops und Fliedernoten. Am bulligen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, straffem Körper und feinheligem Extrakt, die Anlagen sind da. Im aromatischen Finale mit viel blauen Beeren, Zwetschgenschalen und Lakritze - hält sein Level der letzten Jahre bei, kommt aber (noch) nicht an die grossartigen 2009/2010er Jahrgänge heran. Kann noch zulegen.

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 95/100, Neal Martin 88/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Falstaff 94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025-2040

Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Neal Martin 88/100,
Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20, Falstaff
94/100
Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5%
Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.