



2018 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Überflieger aus Haut-Médoc

Beschreibung:

Das Weingut im Süden des Haut-Médoc ist seit Jahren in aller Munde. Über 70% der Reben sind von der Sorte Merlot, was das Château zu einer Ausnahme im Médoc macht. Der 2018er-Jahrgang ist dank des hohen Merlot-Anteils bereits jetzt in perfekter Trinkreife. Erst kürzlich erhielt Clément-Pichon die Klassifizierung Cru Bourgeois Supérieur.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensives Waldbeerbouquet, dahinter Brombeergelee und viel Cassis. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem, verlangendem Tanningerüst und stützender Frische, dadurch viel Eleganz zeigend. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk aus blauen Beeren, Graphit und Lakritze.

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): James Suckling 91/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2025–2035

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91/100, Neal Martin 91/100,
WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2035
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.