



2019 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der Blockbuster von Bernard Magrez

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:

Tiefes Purpur mit lia Rand. Opulentes Bouquet mit viel Würze, exotische Edelhölzer, Brasiltabak und Schokopastillen. Im zweiten Ansatz tiefgründige Cassiswürze gepaart mit dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen legt der Bodybilder richtig los, engmaschiges Tanningerüst, reifes, fein mürbes Extrakt, der durchtrainierte Körper ist mit Muskeln dicht überzogen. Im gebündelten Finale schwarze kleine Beeren, Eisenkraut und eine edle Arabicanote, spürbare Adstringenz. Die Equipe geht immer ans Maximum, aber das passt hier - wird 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:

Graves/Pessac Léognan

Produzent:

Château Pape Clément

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2026-2042

Rebsorte(n):

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer:

0472319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100,
Neal Martin 96–98/100, Parker 94/100,
WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Trinkreife: 2026–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate 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.