

## 2009 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zur Pauillac-Spitze

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Erster Jahrgang unter dem neuen Besitzer Jacky Lorenzetti. Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Warmes Pflaumenbouquet mit verführerischem Mokka bouquet, ein Hauch Malaga von sehr reifer Frucht, dahinter Black-Currant-Noten, dezent trocken im Ansatz. Im Gaumen dunkles Malz, Vanillemark, Holundernoten, Korinthen, genialer Lakritzetouch im Finale.

**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):** WeinWisser 19/20, Wine Spectator 92/100

**Ausbau:** 14 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0494109

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** WeinWisser 19/20, Wine Spectator 92/100  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.