



## 2020 Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Besonders vielschichtig und elegant

**Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Was für ein tiefgründig schwarzbeeriges Konzentrat mit reifen Kirschen, Holundergelee und Schlehensaft. Im zweiten Ansatz zarter Veilchenduft, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am vielschichtigen, eleganten Gaumen mit cremiger Textur, fein sandigem Extrakt, nerviges Säurespiel, zarte Adstringenz umspannt den sehr muskulösen Körper. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit Schattensmorellen, dunkles Graphit, fein mürbe werdend im langen Finale. 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:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** Château Pavie Macquin

**Bewertung(en):** Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 95–96/100, Parker 95+/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2030–2049

**Artikelnummer:** 0194720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pavie Macquin**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb  
Dunnock 96+/100, James Suckling 95–96/100,  
Parker 95+/100  
**Trinkreife:** 2030–2049  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.