



## 2019 Pavillon de la Reine

Pauillac AOC

Grandioser Jahrgang aus dem Pauillac

### **Beschreibung:**

Unserem Bordeaux-Spezialisten ist es gelungen, einem einzigartigen Pauillac auf die Spur zu kommen: In zahlreichen Verkostungen hat sich der Pavillon de la Reine als Sieger herauskristallisiert. Das Genuss-Preis-Verhältnis ist umwerfend. Insbesondere, wenn man bedenkt, dass er aus dem Jahrhundertjahrgang 2019 stammt. Ein Pauillac mit Klasse und ein hervorragender Speisenbegleiter für den besonderen Anlass. Greifen Sie zu und lassen Sie sich diese Möglichkeit nicht entgehen!

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit satter Mitte. Intensives Bouquet nach reifen Schattenmorellen, edler Cassiswürze und Brombeergelee, dahinter Lakritze, ein Hauch Veilchen, Milkschokonoten und parfümierter Pfeifentabak. Am druckvollen Gaumen mit samtiger Textur, herrlicher Extraktfülle, fein stützendem, reifem Tannin und mittlerem Körper. Im aromatischen, lang anhaltenden Finale ein Potpourri von blauen und schwarzen Beeren, Estragon und heller Mineralik, endet mit zarter Adstringenz.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:**

**Bewertung(en):** Score 18.5/20

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1102919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pavillon de la Reine**

Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.