



2015 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Gehört zu den besten Médoc-Werten

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Geniales, konzentriertes, süß ausstrahlendes Fruchtbouquet, viel Amarenakirschen und Cassis, dunkle Röstnoten. Im dichten, fülligen Gaumen ein Ausbund von Süsse, dunkles Malz, Lakritze und Black Currant im druckvollen Finale. Der Wein war letztes Jahr schon eine Sensation und heuer wieder. Gehört zu den besten Médocwerten! Wer kein Snob ist, muss da kaufen.

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

Produzent: Château Clément-Pichon

Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 90/100, Parker 85/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022–2039

Originalgebinde: 6er-Holzbox

Artikelnummer: 0789715075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100,
James Suckling 90/100, Parker 85/100
Trinkreife: 2022–2039
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.