



2014 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Im Wettlauf mit den Grands Crus

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wuchtiges Bouquet, viel schwarze Kirschen und Brombeeren, läßt schön aus. Dichter, konzentrierter Gaumen, auch hier sehr viele schwarze Beeren zeigend, im Finale Lakritze und Trüffel. Das ist ein ganz gewaltiger Wert in diesem Feld und er kann mit sehr vielen Grand Crus mithalten. Drei Mal verkostet. Er wird wohl schnell Freude bereiten! Das liegt daran, dass der Blend - fürs Médoc - mit 85 %-Anteil sehr, sehr merlotlastig ist.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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:	Haut-Médoc
Produzent:	Château Clément-Pichon
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0789714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.