



2010 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Mit Top-Bewertung von René Gabriel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Verrücktes Bouquet, Cassis, Flieder, Zimt, Amarenakirschen und dunkle Edelhölzer, sehr vielschichtig. Im Gaumen eine schwarzbeerige Fruchtorgie, viel Schmelz im Extrakt, das mit Black Currant voll bespickt ist, viel Lakritze 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): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100, James Suckling 93/100, Parker 89/100

Herstellung: 16 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2036

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

Originalgebinde: 12er-Holzbox

Artikelnummer: 0494110075B7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100,
James Suckling 93/100, Parker 89/100
Traubensorte(en): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5%
Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
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.