



2013 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

René Gabriel: «Ein grossartiger 2013er ...»

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Aromatisches, dichtes Bouquet, Cassisnoten und feine Rauchtöne, Zedernduft. Im Gaumen schon fast erotisch, Kokos- und Pralinennoten, sicherlich vom Barriquenpark her, hat aber Stoff und viel Aromatik im Finale. Ein grossartiger 2013er der modernen Art. Gehört zu den absoluten, wenigen Top-Werten des Jahrganges!

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:	Haut-Médoc
Produzent:	Château Clément-Pichon
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Traubensorte(n):	62% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0789713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Traubensorte(en):	62% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.