



2015 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Der einzige Pessac-Léognan mit 20 Punkten – unbedingt zugreifen

Beschreibung:

Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaux im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr dunkelbeerig mit vielen Rauchnuancen, Lakritze, dunklen Edelhölzer, Guinness- Biermalz und Black Currant im ersten Ansatz. Nach ein paar Minuten kommt eine feine Zimtnuance zum Tragen, Heidelbeerenmark und Tahiti- Vanilleschote. Das Aromenpaket ist in sich gekehrt und bleibt noch etwas im Innern obwohl der Wein gleichfalls auch verschwenderische Ansätze zeigt. Ausgeglichene, royale Adstringenz aufweisend, cremiges Extrakt mit massiver, aber nicht überladener Konzentration, bleibt blaubeerig und hat in sich eine nicht erklärable Faszination.

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:

Graves/Pessac Léognan

Produzent:

Château Pape Clément

Bewertung(en):

WeinWisser 20/20, James Suckling 99/100, Parker 96/100

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2048

Rebsorte(n):

51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0472315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 20/20, James Suckling 99/100,
Parker 96/100
Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit
Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.