



2014 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

«Full body, fine tannins and a beautiful finish» – James Suckling

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Parfümiertes Bouquet, wunderschöne Röstnote, welche aber deutlich von den Barriques her stammen, ein Hauch Amarena, Brotkruste, reife Pflaumen, er hat aber auch eine schöne, frische Note darin. Im Gaumen erstaunlich elegant, die Tannine sind fundiert, will heißen angerundet, eine traumhafte Kokossüsse geht vom Extrakt aus. Kein Monster - aber halt doch sehr modern vinifiziert. Hat mir Spass bereitet und zeigt auch deutlich auf, dass das Pessac, der Region Léognan in diesem Jahr haushoch überlegen ist.

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):	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2020–2040
Traubensorte(n):	57% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0472314075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 57% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife: 2020–2040
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.