



## 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 fondiert, 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:

Jetzt bis 2040

### Rebsorte(n):

57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0472314

## 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  
**Rebsorte(n):** 57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5%  
Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 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.