



2013 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der unbekannte Mouton-Nachbar

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wunderschönes Brombeer- und Cassisbouquet, Veilchen- und dunkle Rosentöne, etwas Mokka im Hintergrund. Schön ausgelegter Gaumen, passende, leicht mürbe Tannine, noch adstringierend in der Gaumenmitte. Logischerweise hinter seinen eigenen Superstars 2009 und 2010 anzusiedeln, aber er ist wieder ein halbfeiner, respektive solider Pauillac-Wert. An der grossen Degustation auf La Dominique direkt mit ähnlichen Konkurrenten verglichen. Da hatte er die Nase vorn.

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): James Suckling 89-90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88-91/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0494113

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 89-90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88-91/100
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.