



## 2017 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Wirkt im Moment knapp über dem Limit vinifiziert. Kann aber sicher noch zulegen.

### **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:**

Dunkles Purpurn mit violett-schwarzen Reflexen. Das Bouquet zeigt viel Cassis, Brombeernoten sowie orientalische Gewürze, Tahiti-Vanille und getrocknete Pfefferkörner. Am Gaumen stoffig mit dichtem, austrocknendem Extrakt, der mit massiven Tanninen besetzt ist. Die wunderbaren Flieder- und Cassis-Noten im gebündelten Rückaroma bieten einen schönen Kontrast dazu. Ein Kraftakt, der einen warmen, konzentrierten Jahrgang vermuten liesse.

### **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):**

Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2044

### **Rebsorte(n):**

Cabernet Sauvignon, Merlot

### **Artikelnummer:**

0472317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pape Clément**

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling  
95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2044  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**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.