



2018 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gesuchte Rarität aus Pessac: ein Klassiker mit 99 Punkten

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 Granat mit rubinroten Reflexen. Ein berauschendes rot- und blaubeeriges Bouquet mit reifen Him- und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz Veilchen, Kokos und dunkle Edelhölzer. Am festen Gaumen mit unbändiger Kraft und engmaschigem Tanningerüst ausgestattet. Im gebündelten Finale eine Explosion von Brombeeren und Brasiltabak. Dieses Jahr in der Verfolgergruppe von Haut-Bailly und SHL.

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):	Jeb Dunnock 99/100, Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0472318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 99/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.