



## 2019 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Das ist die Reinkarnation des legendären 2009er!

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurgranat mit lila Rand. Betörendes Bopuquet mit reifen Brombeeren, Nougatpralinen und Lakritze, dahinter frische Heidelbeeren und Kirschlikör. Am molligen Gaumen mit seidiger Textur und straffem Tanningerüst, eleganter Körper mit reifem, fein sandigem Extrakt. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Schlehengelee und Graphitspuren.

**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):** Jeb Dunnuck 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2026–2046

**Rebsorte(n):** 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0494119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2026–2046
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.