



## 2019 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein Ausnahmewein von Bernard Magrez

### 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:

Tiefes Purpur mit lila Rand. Opulentes Bouquet mit viel Würze, exotische Edelhölzer, Brasiltabak und Schokopastillen. Im zweiten Ansatz tiefgründige Cassiswürze gepaart mit dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen legt der Bodybilder richtig los, engmaschiges Tanningerüst, reifes, fein mürbes Extrakt, der durchtrainierte Körper ist mit Muskeln dicht überzogen. Im gebündelten Finale schwarze kleine Beeren, Eisenkraut und eine edle Arabicanote, spürbare Adstringenz. Die Equipe geht immer ans Maximum, aber das passt hier - wird noch zulegen!

### 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 Dunnuck 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20

### Ausbau:

16 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

2026–2042

### Rebsorte(n):

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

### Artikelnummer:

0472319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pape Clément**

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot  
**Trinkreife:** 2026–2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.