



2019 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der kleine Mouton – spektakulär gross

Beschreibung:

Zwei Punkte sind mir, während der Primeur-Degustation hängengeblieben: Erstens nannte Philippe (Ex-Direktor auf Mouton) den Pauillac "complex & sophisticated", zweitens enthält er den zweithöchsten Anteil an Cabernet Sauvignon nach 1986! Unbedingt Geduld bewahren! Trinkfenster wurde nach hinten geschoben.

Degustationsnotiz:

Komplexes Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, Brasiltabak und Schokopastillen. Am delikaten Gaumen mit samtiger Textur, straffem kakaoartigem Tanningerüst, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten, sehr lang anhaltenden Finale getrocknete Schlehen, tiefeschürfende Mineralik und anregend salziger Extrakt gepaart mit erhabener Adstringenz.

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 Clerc Milon |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 95/100 |
| Ausbau: | im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | 2027–2047 |
| Rebsorte(n): | 72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot |
| Artikelnummer: | 0472619 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 95/100 |
| Rebsorte(n): | 72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot |
| Trinkreife: | 2027–2047 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 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. |