



2021 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Nachbar von Mouton und Lafite

Beschreibung:

Ein klassischer Pauillac mit faszinierender Eleganz und viel Charme – mit ganz feiner Textur und perfekt abgerundeten Tanninen.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, betörende Walderdbeeren, Veilchen und Irisduft, Johannisbeernektar und edle Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, vibrierende Rasse, gibt Zug und Länge, geradliniger Gaumen. Im konzentrierten langen Finale rote Beeren, Grafit und herrliche Extraktfülle.

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): Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0472621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100
Rebsorte(n):	
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.