



2018 Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Top-Terroir, das man schmecken kann

Beschreibung:

Die Reben von Pavie-Macquin wachsen in schönster Hanglage auf dem berühmten Kalksteinplateau, in unmittelbarer Nachbarschaft zu den berühmten Namen von St-Emilion, wie etwa Château Ausone. Der Aufbruch bei Pavie-Macquin datiert auf die 1990er-Jahre, schnell wurde der Vorsprung der meist deutlich teureren „Kollegen“ wettgemacht. Dem Terroir entspricht der höhere Anteil an Merlot, der hier ganz feinen und dicht gewobenen Saft liefert – sehr opulent, ohne fett zu wirken. Das Beraterteam um Stephane Deroncourt hat Bioanbau etabliert, nichts geringeres als Perfektion wird angestrebt. Dieser Fleiss wird belohnt: Im Jahr 2012 gelang der Aufstieg zum „Premier Grand Cru Classé“.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Facettenreiches Bouquet nach Waldbeeren und Edelholz, reife Herzkirschen, frische Orangenesten, ein Hauch von Vanille und Nougat. Saftig, hochelegant, feine extraktsüsse Textur, seidige Tannine, frische Struktur, mineralisch und lange anhaftend, feine Süsse im Abgang, sehr harmonisch, tolles Zukunftspotenzial. (Falstaff)

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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Pavie Macquin
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0194718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2025–2040
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.