



## Pape-Clément Cru Classé Pessac-Léognan 1,5 L 2019

### Expertise

---

<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.50 g/l
<b>Säure:</b>	4.50 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Bordeaux
<b>Rebsorten:</b>	Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (46%). Petit Verdot (4%)

### Weingut

---

Das älteste kontinuierlich bewirtschaftete Weingut im Bordelais: Die erste Weinlese fand bereits 1252 statt, unter der Familie von Bertrand de Goth (dem späteren Papst Clemens V.) Nach der Französischen Revolution wurde das Anwesen enteignet, wechselte mehrfach den Besitzer und erlebte ab 1939 unter Paul Montagne und Weinprofessor Émile Peynaud eine Erneuerung. Seit den 1980er Jahren gehört es zum Portfolio von Bernard Magrez, der es als Flaggschiff etabliert hat.

### Ausbau

---

Barriques

### Sensorik

---

Dieser Grand Cru Classé präsentiert sich mit einer tiefen, rubinroten Farbe und einem komplexen Bouquet aus reifen schwarzen Früchten, Gewürzen und subtilen Holznoten, ergänzt durch Noten von Gewürzen, Tabak und einem Hauch von Vanille

### Passt gut zu

---

Reife Hartkäse wie Comté, Gruyère oder ein kräftiger Roquefort

### Lagerfähig

---

30 Jahre

### Tipp

---

Ein klassischer Pessac-Léognan mit Kraft, Finesse und großem Lagerpotenzial!