



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2007er Château Pape Clément Rouge Cru Classé

Château Pape Clément Bordeaux

Artikelnummer	235659-2007
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	13 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Bordeaux</p> <p>Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.</p>
Region	<p>Pessac-Léognan</p> <p>Das AOC Gebiet Pessac-Léognan liegt in der Region Graves im Süden der Stadt Bordeaux. Obwohl die AOC ein der jüngsten in Bordeaux ist, ist es die Wiege des Weinbaus in der Region. Weinbau wurde hier erstmals 1382 erwähnt, dabei wurde auch das Weingut von Bertrand de Goth, dem späteren Papst Clemens V. genannt. Etwa drei Viertel der Rebfläche entfällt auf rote Rebsorten, sowie ein Viertel auf weiße Rebsorten.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	<p>2007</p> <p>Anfänglich wurde der Jahrgang 2007 als umstritten angesehen, da er nicht die Opulenz des Vorgängers aufwies, der unumstritten einen Ausnahmejahrgang darstellte. Nun, da die Primeurverkostungen stattgefunden haben und die ersten Weißen auf dem Markt sind, ergibt sich folgendes Bild: Im Weißweinbereich entstanden saftig-frische Tropfen und bei den Roten glänzt besonders die rechte Uferseite mit konzentrierter Frucht, Fülle und Geschmeidigkeit, wobei die Linke keinesfalls zu unterschätzen ist! Sie lebt von einer klar definierten Würze und einer feinen Frucht mit überaus interessantem Lagerpotenzial.</p>
Erzeuger	<p>Château Pape Clément</p> <p>Nur wenige Châteaux können auf solch eine lange Geschichte verweisen wie Château Pape-Clément. Einstmals in Besitz von Papst Clemens V. bevor er nach Avignon ging, gehört es heute zu Bernard Magrez. Das Weingut produziert sowohl einen Rotwein als auch einen Weißwein.</p>
Beschreibung	<p>Tiefes Purpurrot mit lila Schimmern, wunderschönes Fruchtbouquet mit schwarzen Johannisbeeren, dunklen Kirschen und Zwetschgen. Feine balsamische Noten untermalen die reife Frucht. Am Gaumen zeigt sich die wunderbare Struktur und Konzentration.</p>
Empfehlung	<p>Trinktemperatur 16 -18 Grad Celsius, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren.</p> <p>Passt zu Rinderfilet, Lamm oder Wild gebraten mit geschmortem Gemüse und kräftigem Bratenjus sowie zu gereiftem Hartkäse aus Rohmilch.</p>

Stand 15.04.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de