



Château Clerc Milon 5e Grand Cru Classé Pauillac AOC

Frankreich, Bordeaux

Dunkles Purpur. Dichte, konzentrierte Aromen von reifen Beeren, Kirschen und süßen Gewürzen. Am Gaumen unheimlich druckvoll und komplex mit guter runder Tanninstruktur und sehr langem Abgang.

Assemblage: 60% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 14% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot und 1% Carménère. Brauch noch 2-3 Jahre bis zum Beginn der Trinkreife und bereitet danach locker 15 Jahre vollen Trinkgenuss



Robert Parker: **93-95 Punkte**
Wine Enthusiast: **93-95 Punkte**
James Suckling: **92-93 Punkte**
Wine Spectator: **90-93 Punkte**
Antonio Galloni: **89-91 Punkte**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carménère



16-18 °C



5-20 Jahre

Passende Gerichte

Gemüse, Pilzgerichte, Risotto, rotes Fleisch, Wild

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 – 74 × 105mm



Château Clerc Milon 5e Grand Cru Classé Pauillac AOC - 2017



Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc,
Petit Verdot,
Carménère

°C 16-18 °C



5-20 Jahre

Passende Gerichte

Gemüse, Pilzgerichte,
Risotto, rotes Fleisch,
Wild