

CHÂTEAU PÉDESCLAUX
Château Pédesclaux
5e Cru Classé, AC Pauillac 3er OHK



Jahrgang:	2016
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Château Pédesclaux
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 93, René Gabriel 18, Robert Parker 93

48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc. Beeindruckendes Bouquet, Cassis, Flieder, Zimt, und dunkle Edelhölzer, sehr vielschichtig. Im Gaumen schwarzbeerige Frucht, viel Schmelz und Extrakt. Im Finale Lakritze.

Produzent

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gründete Urbain Pierre Pedesclaux, ein Weinhändler aus Bordeaux, das Chateau Pedesclaux, und 1855 wurde es als Cinquième Grand Cru Classé klassifiziert. Château Pedesclaux 1950 erwarb die Familie Jugla das Chateau und es wurde bis 1996 von Bernard Jugla geleitet. Durch die Lage der Rebgrärten, dicht bei Mouton-Rothschild, Pontet-Canet und Lynch-Bages und das hohe Durchschnittsalter der Reben (35 Jahre) sind alle Bedingungen für einen großen Wein vorhanden. Trotzdem blieb Pedesclaux in der Zeit von Bernard Jugla ein relativ unbekanntes Chateau. Seit 2009 hat das Château einen neuen Besitzer. Jacky Lorenzetti, ein vermögender Geschäftsmann aus der Schweiz der in Paris lebt, erwarb das Gut und hat die Ambition, den bereits eingeschlagenen Weg der stetigen Qualitätsverbesserung weiter zu beschreiten.