



## Château Pavie Macquin 2017

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Bordeaux, St-Emilion
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Ausbau</b>	18 bis 20 Monaten in neuen Barriques
<b>Passt zu</b>	Fleisch, Geflügel, Gänseleber, Rind, Wild
<b>Awards</b>	James Suckling 96/100 / 100 , Robert Parker 98/100 / 100
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Artikelnummer</b>	95007565

### Bemerkungen

Das Château Pavie Macquin wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts vom brillanten Winzer Albert Macquin erbaut und liegt am rechten Ufer von Bordeaux, südöstlich der Stadt Saint-Emilion. Der Gründer Albert Macquin schrieb 1872 Geschichte, als er einen wirksamen Schutz für die Reben vor der Reblaus erfand. Die Technik des Aufpfropfens erlaubte es, einen Teil der Reben in ganz Frankreich zu erhalten. Seit 150 Jahren gehört das Château zur Familie Corre-Macquin, den Nachkommen von Albert. Aktuell wird das Anwesen von Nicolas Thienpoint geleitet, der vom Star-Oenologen Stéphane Derenencourt beraten wird. Während der letzten Klassifizierung von Saint-Emilion im Jahr 2006 erhielt Château Pavie-Macquin den Titel «Grand Cru Classé B».

### Degustationsnotizen

Sein anziehendes Rubinrot verleiht jedem Anlass eine besondere Note. Die verspielten Aromen des Chateau Pavie-Macquin Grand Cru Classé St-Emilion AOC von Fruchtkompott, Gewürzen und Tabak drücken viel Charakter mit einer ganz besonderen Struktur aus. Danach zeigen die hervorstechenden Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer ihren eigenen Charakter. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper und dominanter Säure, welcher angenehm mit fein ausgebauten Tanninen auf Zunge und im Gaumen seine lebendige Struktur entfaltet.

# Passt zu

Gruyère Burger, Ribeye Steak, Taube mit Gänseleberpastete, Reheintopf und rotem Fleisch.