

# DRINKS.

## Château Pavie Saint-Emilion AOC 1er Grand Cru Classé A 2018 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500034
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Saint-Émilion (Bordeaux)
Abfüller	Château Pavie, Pimpinelle, 33330 Saint-Émilion, France
Marke	Château Pavie
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>18 Monate
Degustationsnotiz	mit dichten, ausbalancierten Aromen von Eichenholz, Tabak, Schokolade, Pflaume, Cassis, Brombeere, Leder und Lakritze.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 60% Merlot, 22% Cabernet Franc und 18% Cabernet Sauvignon
Etikette	grafisch, klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Geflügel, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

## **Beschreibung**

Auf dem heutigen Grundstück des Weinguts Château Pavie wurden schon vor vielen Jahrhunderten Reben kultiviert. Als Gründer des Anwesens in seiner heutigen Form gilt jedoch Albert Porte, der die Fläche im Jahr 1919 von Ferdinand Bouffard übernahm und einen Teil der Ländereien abtrennte, sodass 37 Hektar verblieben. Das Gut, das sich südlich der Ortschaft Saint-Émilion oberhalb der Dordogne befindet, ging 1943 an die Familie Valette und 1998 an die Familie Perse über. 2012 wurde das Château Pavie als «Premier Grand Cru Classé (A)» eingestuft. Wie es für das rechte Bordeaux-Ufer typisch ist, bestehen die Weine überwiegend aus Merlot statt aus Cabernet Sauvignon. Von dem Erstwein werden jährlich rund 70'000 Flaschen abgefüllt - das Traubengut bezieht man von Reben mit einem durchschnittlichen Alter von 43 Jahren. Die Mazeration dauert drei Wochen lang an und wird in Holzbottichen ausgeführt. Die malolaktische Gärung findet in den Fässern statt, in denen der Wein anschliessend mindestens 18 Monate lang reift. Hierfür zieht man zu 70 bis 100% neue Fässer heran. Sowohl Robert Parker als auch James Suckling vergaben dem 2018er Jahrgang 99 Punkte - es wird empfohlen, die Flasche ab dem Jahr 2025 zu öffnen.