



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Elegante aus Pauillac

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

Aromenprofil:

Verführerisches rot- und blaubeeriges Bouquet, intensiver Veilchenduft, Lakritze, getrocknete Rosenblätter und Schattenmorellensaft. Am saftigen Gaumen mit viel Komplexität und Präzision, engmaschigem Tanningerüst, reifer Extraktfülle und geradlinigem Körper. Im gebündelten, energiegeladenen aromatischen Finale edle Cassiswürze, Palisander und dunkles Graphit. Kann noch zulegen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2030-2054
Artikelnummer:	0473023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jean-Marc Quarin 96/100, Jane Anson 94/100,
Jeb Dunnock 93-95/100, James Suckling 95/100,
Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100,
Vinum 95/100
Trinkreife: 2030-2054
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.