



## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Saint-Julien-Klassiker mit Jubiläumsetikett

### Beschreibung:

Der Jahrgang 2025 besitzt eine besondere symbolische Bedeutung: Das Château feiert sein 300-jähriges Bestehen und präsentiert den Wein deshalb mit einem exklusiven Jubiläumsetikett – eine Hommage an die außergewöhnliche Geschichte des Hauses, dessen Ursprünge bis ins Jahr 1725 zurückreichen. Die tiefen Kiesböden von Saint-Julien verleihen Gruaud Larose jene markante Struktur, dunkle Mineralität und Cabernet-geprägte Präzision, für die das Gut seit Generationen bekannt ist. Dieser Jubiläumsjahrgang bringt die klassische Handschrift des Château in bemerkenswerter Klarheit zum Ausdruck. Die Tannine wirken engmaschig und seidig, getragen von dunkler Cassisfrucht, mineralischer Spannung und jener stillen Autorität, die Gruaud Larose zu einem der großen Klassiker von Saint-Julien macht.

### Aromenprofil:

Delikates, ungemein feingliedriges Bouquet, Schattenmorellensaft, duftige Veilchen, Heidekraut, edle Cassiswürze. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, zarter Bitternis im Extrakt, gut unterlegter Rasse und mittlerem Körper. Im konzentrierten, aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, Grafit und mehlig Adstringenz.

### 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:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2065

**Rebsorte(n):** 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0459925

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Gruaud-Larose**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jeb Dunnock 97-99/100, Decanter 96/100,  
Falstaff 97/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2%  
Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030-2065  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrigue  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.