



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

Beschreibung:

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äußerst konzentrierte Erträge hervor.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte Schwarze Johannisbeere, verführerisches Veilchenparfüm, Schattenmorellensaft, Grether's Pastillen. Am vielschichtigen sehr komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, vibrierender Rasse, durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, aromatischen, nicht enden wollenden Finale blaubeerige Konturen, Grafit und erhabene mehlig Adstringenz. Kann dieses Jahr richtig überzeugen und wird 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: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0407125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97-98/100, Decanter 96/100,
Parker 94-96/100, Score 18.5/20, WeinWisser
18.5+/20
Trinkreife: 2030-2060
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.