



Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Topwert aus dem nördlichen Médoc

Beschreibung:

Sein sehr hoher Merlot-Anteil macht ihn so geschmeidig. Ein weicher und früh gefälliger Cru vom kleinen Gut unter der Ägide des Hauses Dourthe.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit lila Rand. Verführerisches blaubeeriges Bouquet, dahinter helle Rösttöne. Geschmeidiger

Gaumen mit reifem, süsslichem Extrakt sowie einer beeindruckenden Dichte. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk mit Heidelbeeren und zarter Vanillenote, er zeigt dieses Jahr trotz der klassischen Ausrichtung wieder seine erotische Seite und ist daher besser als der Vorjahrgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0106417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 91/100, Parker 90/100,
WeinWisser 17.5+/20, Score 17/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.