



Château Larcis-Ducasse

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

DER Shootingstar des Jahrgangs

Beschreibung:

Tjark Witzgall, Bordeaux-Spezialität von Mövenpick Wein, sagt über den aktuellen Jahrgang von Larcis-Ducasse: "Für mich stößt dieser St. Émilion in ein neues Zeitalter – vor – und das in diesem Jahrgang. Kann in der perfekten Trinkreife die Höchstnote erreichen."

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, Wildkirsche, betörender Irisduft und roter Johannisbeernektar. Am kaskadenartigen Gaumen mit seidiger femininer Textur, vibrierender Rasse und tänzerischem Körper. Im katapultartigen, nicht enden wollenden Finale Preiselbeere, edle Salznote und harmonische Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2030–2058
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0399824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Larcis-Ducasse

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 96-97/100, Vinum 96-98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2058
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.