



## Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Auf Vorjahresniveau in einer klassischeren Variante

### 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.

### Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetten Reflexen. Was für eine Delikatesse mit Alpenheidelbeeren, Kardamom und Milchkaffee. Im zweiten Ansatz frisch gemahlener schwarzer Bergpfeffer, Eisenkraut und Schattenmorellen. Am Gaumen feingliedrig, mit seidigem, reifem Tannin und einer genial stützenden Frische. Im burgundischen Finale verliert er niemals die Eleganz und endet mit einem grandiosen Crescendo von roten Johannisbeeren, Rosenholz und Wacholder.

### 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:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2048

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

**Artikelnummer:** 0407117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Giscours

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 92-93/100, Parker 90/100,  
WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2048  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.