



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Finessenreiche Eleganz aus Margaux

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:

Bezauberndes Bouquet, reife Alpenheidelbeere, verführerische Veilchen, Lakritze und erkalteter Earl-Grey Tee. Am energiegeladenen Gaumen seidige Textur, reife Extraktfülle, tiefgründig, engmaschiges Tannengerüst und durchtrainierter Körper. Im geradlinigen Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit und fein körnige Adstringenz.

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

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028–2049

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0407121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Parker 93-95/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.