



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein elegantes und ausgewogenes Spiegelbild des Jahrgangs

Beschreibung:

Die Cuvée besteht aus 60 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot, 6 % Cabernet Franc sowie 3 % Petit Verdot, ausgebaut in zu 50% neuen Barriques aus französischer Eiche. Obwohl etwas schlanker als in den vergangenen Jahren zählt dieser Margaux zu den besten, die 2024 in dieser Appellation entstanden sind – ein stilvoller und geschmacksintensiver Grand Vin mit feinsten Tanninen. Eleganz, Finesse und eine frühe Genussreife machen den Reiz dieses Jahrgangs aus, der die Präzision und den Charakter, die die einzigartige Identität von Château Giscours ausmachen, perfekt verkörpert.

Aromenprofil:

Verführerisch mitreissendes Bouquet, zarte Anklänge an Wildkirsche, erkalteten Früchtetee und Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, beeindruckender Fülle mit vibrierender Rasse und trainiertem Körper. Im konzentrierten, straffen, aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und feinkörnige Adstringenz.

Passt zu:

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

Temperatur:

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: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0407124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jane Anson 94/100, Jeb Dunnock 93-95/100,
James Suckling 93-94/100, Parker 93-95/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 6%
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 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.