



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der König aus der Château-Schatzkammer

Beschreibung:

«King of Wines, Wine of Kings» – Bescheidenheit tönt anders als der Aufdruck auf der Etikette, doch der Deuxième Cru Classé vom Château Gruaud-Larose hat diese nicht nötig, denn er ist ein wahrer Klassiker und genießt Kultstatus. Der Jahrgang 2004, direkt aus der Schatzkammer des Weinguts in St-Julien, ist jetzt in perfekter Trinkreife.

Aromenprofil:

Eleganter, langlebiger Klassiker. Nobles Pflaumenbukett mit Zedern- und Lakritznuancen, wohlige Süße zeugend. Im delikaten Gaumen tänzerisch, sehr fein und elegant. Tolles Lakritzaroma im feinherben Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

Artikelnummer: 0459904

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.