



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassischer St. Julien mit delikatem Bouquet

Beschreibung:

Der 2022 Gruaud-Larose weiss durch seine Tiefgründigkeit und seinen Reichtum zu überzeugen.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, betörende Veilchen, Lakritze und roter Johannisbeernektar. Am geradlinigen, präzisen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten druckvollen Finale schwarzbeerige Konturen, dunkler Grafit 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.

Servierempfehlung:

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2030-2055
Artikelnummer:	0459922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18,5+/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2030-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.