

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

"A huge, undeniable wine, overt in style." Wine Spectator

Beschreibung:

Ducru-Beaucaillou zählt zu den Traditionsweingütern, beheimatet in der kleinen Appellation St-Julien, wo allein elf klassifizierte Chateaus um die Krone wetteifern. Das Terroir in Flussnähe ist perfekt, der Rebsortenmix mit Cabernet Sauvignon in der Hauptrolle passt bestens zum tiefgründigen Kiesboden und den milden Winden von der Gironde. Ducru's immer so feinen Stil adelte einst der bekannte Weinkritiker Robert Parker und ernannte das Weingut zum „Lafite“ von St-Julien. Im Glas schimmert er rubinrot, viel schwarze Beerenfrucht in der Nase, am Gaumen dann Johannisbeere und Cassis – vor allem die Cabernet-Traube erzeugt diese anmutende Eleganz, die mit so viel Frische daherkommt und diesen Wein ungemein fein und geschliffen wirken lässt. Zu Recht einer der grossen Klassiker des Médoc.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und Granatschimmer am Rand. Was für eine Delikatesse! Blaubeerige Frucht gepaart mit opulentem Veilchenduft, dahinter Cassis und Nougatpraline, sehr konzentriert und geradlinig. Am kräftigen Gaumen mit viel schwarzer Johannisbeere sowie Lakritze im Rückaroma, langes nicht enden wollendes Finale mit Pflaumenhaut und Schlehensaft.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0461216



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 100/100,
Parker 98/100, Wine Spectator 97-100/100,
WeinWisser 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2028-2050
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.