

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein anmutiger Ducru mit gewaltigem Potential!

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:
Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit reifen Waldhimbeeren, Alpenheidelbeeren und betörender Cassiswürze. Im zweiten Ansatz verspielte Veilchen, Schokotrüffel und Burleeytabak. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigen Tanninen und einer tänzerischen Rasse. Wie eine Ballerina schwebt dieser Wein über das Parkett. Im gebündelten lang anhaltenden Finale schwarzer Bergpfeffer, tiefgründige Terroirwürze, Wachholder und Olivenpaste im Rückaroma.

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0461219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch