

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

300j. Jubiläum: "Forever Vigneron"!

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 opaker Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeere, Alpenheidelbeere und Lakritze, dahinter verführerisches Veilchenparfüm, Zedern und Holundergelee. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, herrliche Extraktfülle, bleibt dabei ungeheuer präzise, engmaschiges Tanningerüst, perfekt reif gelesen und den mächtigen Körper perfekt stützend. Im komplexen Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, dunkles Graphit und spürbare Adstringenz. Erinnert mich an den mächtigen 2010er mit einer höheren Konzentration an Aromen und dichteren Tanninen!

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:	14.0%
Trinkreife:	2029–2050
Artikelnummer:	0461220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 92/100, James Suckling 98–99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Trinkreife:	2029–2050
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