



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Was für eine herrliche Pauillac-Delikatesse!

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

Aromenprofil:

Rubingranat mit lila Schimmer. Feingliedriges Bouquet mit Schattenmorellen und roten Johannisbeeren, dahinter blaubeerige Konturen. Am feingliedrigen Gaumen mit feinspröder Textur und süsslichem Extrakt. Im gebündelten Finale mit herrlichen Preiselbeeren, Himbeergelee und zarter Adstringenz.

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: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2027-2052

Artikelnummer: 0473017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 90/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	2027-2052
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.