



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört auf die Einkaufsliste

### Beschreibung:

Kennerinnen und Kenner nennen ihn kurz «GPL» - ein Pauillac mit außergewöhnlichem Lagerpotenzial. Auf dem Familienweingut Borie entsteht der feinste und samtigste Wein dieser

renommierten Appellation.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Sehr vielschichtiges Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, betörendes Veilchenparfüm und Lakritze, dahinter tasmanischer Bergpfeffer, dunkles Malz und rote Johannisbeerdrops. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, stützende Rasse und durchtrainierter Körper mit zarten kernigen Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Pauillac und endet mit Maulbeere, Wacholder und fein spröder Textur.

### 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.

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                         |
| <b>Subregion:</b>     | Pauillac                           |
| <b>Produzent:</b>     | Pauillac AOC                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique              |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                              |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028-2045                          |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0473020                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich   |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 96-97/100, Decanter 96/100,<br>Neal Martin 96/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028-2045  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |