



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Elegante aus Pauillac

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:

Dunkles Purpurrot mit satter Mitte und aufhellendem rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet, frischgepflückte rote Kirsche, Himbeergelée, zartes Veilchenparfüm und Preiselbeersaft. Am balancierten Gaumen mit seidiger Textur, magischer Rasse, "sapider" Extraktfülle, druckvoll, engmaschigem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten Finale rotbeerige Konturen, dunkle Mineralik und fein sandige Adstringenz. Ein klassisch "reiner" und sehr präziser GPL, der perfekt zum Jahrgang passt - Bravo!

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: 2027-2049

Artikelnummer: 0473021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 92-94+/100, Vinum 18,5/20, WeinWisser 18/20
Trinkreife: 2027-2049
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.