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:
Verzauberndes rotbeeriges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, getrockneter Rosmarin, heller Tabak, Eisenkraut und zarte Fliedernoten. Am komplexen, geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, stützender feinnerviger Rasse, reifem Extrakt sowie engmaschigem Tanningerüst. Im gebündelten, feinaromatischen Finale rote Pflaumen, Wachsnoten und körnige Adstringenz. Ein beruhigender Pauillac, den es sich zu suchen lohnt!
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:	2029–2050
Artikelnummer:	0473022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Neal Martin 96–98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 95–97/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18,5/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2029–2050
Alkoholgehalt:	13.5%
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