



2003 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

Beschreibung:

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äußerst konzentrierte Erträge hervor.

Degustationsnotiz:

Gehört 2003 zu den besten Grands Crus. Würziges Bouquet von roten Johannisbeeren, Minzetöne. Stoffiger Gaumen, bleibt trotz der Konzentration äusserst elegant. Im langen Finale Maulbeernoten. Ein Giscours mit burgundischer Musigny-Affinität.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Giscours
Bewertung(en):	Parker 90/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0407103

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.