



## 2017 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Topwert aus dem nördlichen Médoc

### Beschreibung:

Sein sehr hoher Merlot-Anteil macht ihn so geschmeidig. Ein weicher und früh gefälliger Cru vom kleinen Gut unter der Ägide des Hauses Dourthe.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit lila Rand. Verführerisches blaubeeriges Bouquet, dahinter helle Rösttöne. Geschmeidiger Gaumen mit reifem, süsslichem Extrakt sowie einer beeindruckenden Dichte. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk mit Heidelbeeren und zarter Vanillenote, er zeigt dieses Jahr trotz der klassischen Ausrichtung wieder seine erotische Seite und ist daher besser als der Vorjahrgang.

### 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:** St-Estèphe

**Produzent:** Château le Boscq

**Bewertung(en):** James Suckling 91/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5+/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0106417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Le Boscq

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 91/100, Parker 90/100,  
WeinWisser 17.5+/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**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.