



2017 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Auf Vorjahresniveau in einer klassischeren Variante

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetten Reflexen. Was für eine Delikatesse mit Alpenheidelbeeren, Kardamom und Milchkaffee. Im zweiten Ansatz frisch gemahlener schwarzer Bergpfeffer, Eisenkraut und Schattenmorellen. Am Gaumen feingliedrig, mit seidigem, reifem Tannin und einer genial stützenden Frische. Im burgundischen Finale verliert er niemals die Eleganz und endet mit einem grandiosen Crescendo von roten Johannisbeeren, Rosenholz und Wacholder.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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): James Suckling 92-93/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2024–2048

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

Artikelnummer: 0407117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92-93/100, Parker 90/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Trinkreife: 2024–2048
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.