



## 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.