



## 2017 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Eine Symphonie – der beste Wein aus St. Julien!

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Konzentriertes blaubeeriges Bouquet mit Anflug von intensivem Holunder und reifen Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen, parfümierter Pfeifentabak und frischer Milchkafee. Am Gaumen mit seidigen, bereits abgerundeten Tanninen. Eine perfekte Verbindung von Finesse und Kraft. Besticht durch Eleganz und endet in einem sehr langen Finale mit verführerischer Kirschfrucht, tiefgründigen Graphitnoten und zarter Adstringenz.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château Ducru-Beaucaillou
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 96+/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0461217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 96+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2025–2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.