



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 Milchkaffee. 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.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

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