



2016 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Love the intensity and finesse at the end. Lots of energy.» James Suckling

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit Granatschimmer am Rand. Dichtes, süßes Walderdbeerbouquet, dahinter Himbeermark und Rosenholz sowie Veilchen – alles zusammen vermischt sich zu einem betörenden Parfüm. Am eleganten Gaumen stützendes Tannin, mit viel Frische und roten Johannisbeeren im Rückaroma und ein sehr langes, elegant nachklingendes Finale – was für eine tänzerische Delikatesse! François-Xavier Borie sieht Parallelen zum grandiosen 1996er, aber mit dem Plus an Präzision!

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:

Pauillac

Produzent:

Château Grand Puy Lacoste

Bewertung(en):

James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 94–97/100, Antonio Galloni 93–96/100, Decanter 94/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2025–2050

Rebsorte(n):

75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0473016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 94–97/100, Antonio Galloni 93–96/100, Decanter 94/100
Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.