



2016 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

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

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:	in 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: in 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.