2016 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

«IThis will be excellent. Better than the 2015.» James Suckling

Degustationsnotiz:
Sattes Purpur mit lila Reflexen und violettem Rand. Veilchen satt im offenen Bouquet, dahinter Brombeere und dunkle Kirsche, heller Tabak und schwarze Johannisbeere. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper und reifem Tannin, was für eine Konzentration im Rückaroma! Eine volle Ladung blauer Beeren und Lakritze. Grandioser Gruaud mit gewaltigem Potenzial!

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 Gruaud Larose
Bewertung(en):	James Suckling 95-96/100, Parker 94/100, Wine Spectator 91-94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 95/100, Falstaff 93-95/100, J. Robinson 17.5/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2025–2050
Artikelnummer:	0459916

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95-96/100, Parker 94/100, Wine Spectator 91-94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 95/100, Falstaff 93-95/100, J. Robinson 17.5/20
Trinkreife:	2025–2050
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de