



## 2018 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Eine Schönheit, die noch zulegen kann

### 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 violetterm Rand. Verspieltes Bouquet mit roten Kirschen und Johannisbeeren, dahinter Preiselbeersaft, Burley-Tabak und Heidelbeeren. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützender Rasse, diese gibt hier den Ton an, der Wein besticht mit einer unglaublichen Finesse. Im aromatischen Finale Hagebutten, Wacholder und Graphit. Ich hoffe, dass diese Schönheit bei vielen Kunden den Weg auf den Einkaufszettel findet. Kann noch zulegen.

### 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):

Antonio Galloni 96/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100

### Ausbau:

im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2045

### Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

### Artikelnummer:

0473018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 96/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.