



2018 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Erhielt zu Recht eine der Top-Bewertungen in der starken Appellation

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurgranat mit satter Mitte und violetter Rand. Komplexes Bouquet mit Wildkirschen, duftigem Cassis und Fliedernoten. Im zweiten Ansatz dunkle Mineralik und Tabaknoten. Am kräftigen Gaumen mit verlangenden Gerbstoffen und engmaschigem Köper. Im gebündelten Finale mit einer plötzlichen Explosion und einer vollen Ladung von getrockneten Beeren, Holunderessenz und Graphit. Dieser Wein stach deutlich bei der UGCB-Degustation auf Branaire Ducru hervor und erhält daher zu Recht eine der Top-Bewertungen in der starken Appellation.

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):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 97/100

Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2027–2054
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Artikelnummer:	0459918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 97/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Trinkreife:	2027–2054
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.