



2016 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Power

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit violetten Reflexen. Dichtes, fruchtig-würziges Bouquet mit Holunder, Rosenholz und Earl Grey-Noten. Am kräftigen Gaumen mit viel Kraft und einer feinen Adstringenz, im langen Finale mit Schlehensaft und Wacholder. Ist heuer ein Powerpack, weniger elegant als sonst, aber mit grossen Reserven ausgestattet!

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: Margaux

Produzent: Château Giscours

Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 93/100

Ausbau: 15 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2024–2048

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Artikelnummer: 0407116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 93/100
Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Trinkreife: 2024–2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate in Barrique
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.