



2016 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

"A huge, undeniable wine, overt in style." Wine Spectator

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und Granatschimmer am Rand. Was für eine Delikatesse! Blaubeerige Frucht gepaart mit opulentem Veilchenduft, dahinter Cassis und Nougatpraline, sehr konzentriert und geradlinig. Am kräftigen Gaumen mit viel schwarzer Johannisbeere sowie Lakritze im Rückaroma, langes nicht enden wollendes Finale mit Pflaumenhaut und Schlehensaft.

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 Ducru-Beaucaillou

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 98/100, Wine Spectator 97-100/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 100/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028-2050

Artikelnummer: 0461216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 98/100, Wine Spectator 97–100/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnock 100/100
Trinkreife:	2028–2050
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.