



## 2019 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Juwel mit verdienten 97 Suckling-Punkten

### Beschreibung:

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äußerst konzentrierte Erträge hervor.

### Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit zartem Granatrand. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, dahinter Brasiltabak, Lakritze und Sandelholz. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur und perfekt unterlegten weichen Tanninen, fein mehliges Extrakt gepaart mit tiefgründiger Terroirwürze. Im gebündelten Finale wird der Wein engmaschig und verschlankt sich, Wildkirschen und Schlehensaft, endet mit erhabener Adstringenz. Hat einen klassischen Weg eingeschlagen, hier heisst es Geduld bewahren. 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:

Margaux

### Produzent:

Château Giscours

### Bewertung(en):

James Suckling 97/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100

### Ausbau:

18 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

2027–2048

### Rebsorte(n):

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

### Artikelnummer:

0407119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Giscours**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

|                       |                                                                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                     |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 97/100, Parker 95/100,<br>WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 96/100,<br>Jeb Dunnock 93–95/100, Jean-Marc Quarin<br>94/100                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot                                                                                                                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2027–2048                                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                                                                                                                                         |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |