



## 2019 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St. Julien

**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):** Parker 95+/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 94/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

**Artikelnummer:** 0459919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 95+/100, Jean-Marc Quarin 95/100,  
James Suckling 94/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot, Malbec  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**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.