



## 2019 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein anmutiger Ducru mit gewaltigem Potential!

### Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit reifen Waldhimbeeren, Alpenheidelbeeren und betörender Cassiswürze. Im zweiten Ansatz verspielte Veilchen, Schokotrüffel und Burleeytabak. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigen Tanninen und einer tänzerischen Rasse. Wie eine Ballerina schwebt dieser Wein über das Parkett. Im gebündelten lang anhaltenden Finale schwarzer Bergpfeffer, tiefgründige Terroirwürze, Wachholder und Olivenpaste im Rückaroma.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château Ducru-Beaucaillou
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96+/100, Jeb Dunnock 97–100/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0461219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Neal Martin 96–98/100,  
Parker 96+/100, Jeb Dunnock 97–100/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.