



## 2014 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Der Cabernet macht den Unterschied

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Klassisches, erdiges Bouquet, selten hatte ein junger Giscours schon so viel Tabak im ersten Nasenansatz, Kräutertöne und rote Pflaumen. Im Gaumen mit einer gewissen Strenge ausgestattet und auch mit trockenen Nuancen. Irgendwie kommt dieses Muster nicht so richtig aus dem Glas heraus.

**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 95/100, Score 17/20

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2024–2050

**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0407114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Giscours**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich   |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 95/100, Score 17/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10%<br>Petit Verdot  |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2024–2050  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | in 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. |