



2014 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Der Cabernet macht den Unterschied

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:

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 17/20
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10%
Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2050
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.