



## 2020 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der Königswein aus der Château-Schatzkammer in St-Julien

## Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, frischer Alpenheidelbeere und edler Cassiswürze. Im zweiten Ansatz dunkle Schokotrüffel, parfümierter Pfeifentabak und verführerische Fliedernote. Am sublimen Gaumen mit klassischer Ausrichtung, seidiger Textur, reifem Extrakt, vibrierende Rasse und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale rote Pflaume, helles Edelholz und zarte Adstringenz. Ein Langstreckenläufer der noch zulegen kann!

#### 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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:St-Julien

Produzent: Château Gruaud Larose

Bewertung(en): Parker 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Jeb

Dunnuck 96/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling

96/100

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:13.5 %Trinkreife:2029–2050

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459920



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Parker 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter

95/100, Jeb Dunnuck 96/100, Jean-Marc Quarin

95/100, James Suckling 96/100

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Trinkreife: 2029–2050
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.