



2020 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

300j. Jubiläum: "Forever Vigneron"!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeere, Alpenheidelbeere und Lakritze, dahinter verführerisches Veilchenparfüm, Zedern und Holundergelee. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, herrliche Extraktfülle, bleibt dabei ungeheuer präzise, engmaschiges Tanningerüst, perfekt reif gelesen und den mächtigen Körper perfekt stützend. Im komplexen Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, dunkles Graphit und spürbare Adstringenz. Erinnert mich an den mächtigen 2010er mit einer höheren Konzentration an Aromen und dichteren Tanninen!

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 Ducru-Beaucaillou
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98–99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2029–2050
Artikelnummer:	0461220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98–99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100
Trinkreife:	2029–2050
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.