



2004 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der König aus der Château-Schatzkammer

Beschreibung:

«King of Wines, Wine of Kings» – Bescheidenheit tönt anders als der Aufdruck auf der Etikette, doch der Deuxième Cru Classé vom Château Gruaud-Larose hat diese nicht nötig, denn er ist ein wahrer Klassiker und genießt Kultstatus. Der Jahrgang 2004, direkt aus der Schatzkammer des Weinguts in St-Julien, ist jetzt in perfekter Trinkreife.

Degustationsnotiz:

Eleganter, langlebiger Klassiker. Nobles Pflaumenbukett mit Zedern- und Lakritzenuancen, wohlige Süße zeigend. Im delikaten Gaumen tänzerisch, sehr fein und elegant. Tolles Lakritze Aroma im feinherben Finale.

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 Gruaud Larose
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Artikelnummer:	0459904

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.