



2013 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Was für eine herrliche Pauillac-Delikatesse!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Delikates Cassis- und Brombeerbouquet, geradlinig ausgerichtet mit sanftem Cabernet-Druck. Im Gaumen saftig, eine traumhafte Süsse in den Tanninen zeigend, die Gerbstoffe sind angerundet und der Wein hat insgesamt eine ordentliche Substanz für den Jahrgang. Kann mit den besten Pauillac's mithalten und ist somit ein grossartiger Wert. Liegt ganz nahe bei 18/20 und wird in etwa 8 Jahren auch erreichen.

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: Pauillac

Produzent: Château Grand Puy Lacoste

Bewertung(en): James Suckling 89-90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89-92/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2043

Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Artikelnummer: 0473013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 89-90/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 89-92/100
Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2043
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.