



## 2021 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeitloser Klassiker

**Degustationsnotiz:**

Komplexes Bouquet, zarte blaubeerige Konturen, betörender Iris-Duft und dunkles Graphit. Am beruhigenden Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und athletischem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefe Terroirwürze und pfeffriges Extrakt. Der Jahrgang spielt diesem filigranen St.-Julien in die Karten, auf dem gleichen Niveau wie in den letzten Jahren, in seiner Appellation sogar Klassenbester.

**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):** Parker 94–95/100, WeinWisser 18+/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2028–2048

**Artikelnummer:** 0459921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Gruaud-Larose**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 94–95/100, WeinWisser 18+/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**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.