



2015 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Kräftiger Gruaud-Larose mit vielen Finessen

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Würziges Bouquet, zeigt eine kühle, aromatische Ausstrahlung, blaue Beeren, Lakritze und Tabak. Im Gaumen feiner als sonst, geschmeidiges Extrakt mit wunderbar integrierter Säure und passender Balance, aromatisches Finale. Ein feminin anmutender und doch kräftiger Gruaud-Larose mit vielen Finessen. Ein grosses Bravo für die Vinifikation.

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):	James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Decanter 94/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec
Artikelnummer:	0459915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Decanter 94/100
Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.