



## 2014 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Sehr gross – aber anders als früher!

### Beschreibung:

Sein sehr hoher Merlot-Anteil macht ihn so geschmeidig. Ein weicher und früh gefälliger Cru vom kleinen Gut unter der Ägide des Hauses Dourthe.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Bouquet, Tabaknoten, florale Züge und Anklänge von blauen Beeren, nicht grad so sexy wie sonst jeweils in der Nase. Im Gaumen angenehm fleischig, zeigt dabei eine gewisse Strenge mit guter Länge. Eigentlich ist da alles o.k. und er verdient auch seine gerechte Note. Aber eben - beim Le Boscq ist man sich immer ein gewisses Surplus gewohnt. Auf Belgrave lernte ich auch das Geheimnis von diesem Le Boscq kennen. Denn er kam mir weniger erotisch und seriöser vor als die voran gegangenen Jahrgänge Hier ist bedeutend mehr Cabernet Sauvignon wie sonst drin. Somit wird er wohl künftig mehr die Affinität zur Appellation Saint Estèphe zeigen. Sehr gross – aber anders als früher!

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Estèphe
<b>Produzent:</b>	Château Le Boscq
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 90/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2023–2038
<b>Traubensorte(n):</b>	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0106414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Le Boscq

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20,  
Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 90/100  
**Traubensorte(en):** 51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit  
Verdot  
**Trinkreife:** 2023–2038  
**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.