



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.

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