



2012 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Schon seit 1996 der Top-St-Estèphe

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. Höllisches Bouquet, Brombeeren (frisch und gekocht) ein Hauch Port, kommt ziemlich wuchtig daher, Kaffee, dunkles Malz, Korinthen. Im Gaumen aussen mit Charme - innen mit konzentrierter Kraft. Für Le Boscq ist es ein unerwartet grosser Jahrgang! Drei Mal verkostet.

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):	Parker 85–87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 83–86/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0106412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 85–87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 83–86/100
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.