



2012 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

Degustationsnotiz:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Dichtes Bouquet, fein würzige Mitte mit Pfefferkörnern, hellem Tabak und einem Hauch Eisenkraut, aussen Maulbeeren. Im Gaumen fein, elegant, schon fast milde Adstringenz zeigend, angenehmes Finale mit leicht süsslichem Beerenton. Es fehlt halt dann doch etwas an Konzentration und Druck für den nächsten Punkt.

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:

Margaux

Produzent:

Château Giscours

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 90/100

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Traubensorte(n):

69% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc

Originalgebinde:

6er-Holzbox

Artikelnummer:

0407112075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 90/100
Traubensorte(en):	69% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
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.