



2022 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC (Bio)

Klassischer St. Julien mit delikatem Bouquet

Beschreibung:

Der 2022 Gruaud-Larose weiss durch seine Tiefgründigkeit und seinen Reichtum zu überzeugen.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, betörende Veilchen, Lakritze und roter Johannisbeernektar. Am geradlinigen, präzisen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten druckvollen Finale schwarzbeerige Konturen, dunkler Grafit und feinkörnige Adstringenz.

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): Decanter 97/100, Falstaff 96/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5+/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Trinkreife: 2030–2055

Artikelnummer: 0459922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 97/100, Falstaff 96/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5+/20
Trinkreife: 2030–2055
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.