



2013 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeitloser Klassiker

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Offenes, elegantes Bouquet, fein duftig, eine würzig bis parfümierte Cabernetnote zeigend. Im Gaumen elegant, recht dicht mit langem geschmeidigen Körper, die Tannine sind erstaunlich fein und bilden eine noble Adstringenz, fein kerniges Finale. Femininer Gruaud mit Spassfaktor.

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): , James Suckling 88–89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2043

Rebsorte(n): 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): , James Suckling 88–89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Rebsorte(n): 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2043
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.