



2012 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein leiser Wein für Feinensucher!

Degustationsnotiz:

Also heuer kein Cabernet Franc! Delikates, vielschichtiges Bouquet. Fliedernoten, Cassis, zart vanillig im Hintergrund. Im Gaumen eine absolute Delikatesse, seidene Tannine, weisspfeffrige Rasse im dicht gewobenen Extrakt zeigend und so auch auf gute Länge setzend. Ein leiser Wein für Feinensucher. Wer also nach Pauillac-Power sucht, soll sich eher dem Lynch-Bages zuwenden.

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:

Pauillac

Produzent:

Château Grand Puy Lacoste

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100

Ausbau:

in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2042

Rebsorte(n):

76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Artikelnummer:

0473012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
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.