



## 2012 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeitloser Klassiker

**Degustationsnotiz:**

Florales Bouquet, schwarze Kirschen, Zedern, dunkle Pfefferkörner und dezente Rauchnoten, nobel mit einer feinen Cabernetsüsse. Im Gaumen aromatisch und lang, noble Adstringenz. Dieser wunderschöne Gruaud ist besonders fein ausgefallen und überzeugt durch eine grosse Klasse. Könnte sich zu einem der besten Grand-Cru-Values entwickeln.

**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):** René Gabriel 18/20, Parker 89/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Originalgebinde:** 6er-Holzbox

**Artikelnummer:** 0459912075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Gruaud-Larose**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 18/20, Parker 89/100  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**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.