



2015 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein seidiger Pauillac, der aber nicht zu unterschätzen ist

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, Damassinepflaumen, Cassis und feine Kräutermintnoten, sehr vielschichtig. Im Gaumen ist der Wein fast zärtlich mit seinem homogenen, reifen Fluss, strahlt eine wunderschöne Cabernetsüsse aus und endet verführerisch und so delikate wie er begonnen hat. Ein seidiger, zärtlicher Pauillac, der aber nicht zu unterschätzen ist. Hier kann man gar einen Punkt mehr erwarten in seiner Reife.

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 96/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20, Decanter 94/100
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2055
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0473015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 91+/-100, René Gabriel 18/20, Decanter 94/100
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2055
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.