



2015 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gehört zu den grossen Ducru's

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Noch nie war ein Ducru so süss bei der Primeurprobe, ein Korb voll Maulbeeren, Brombeeren und Cassis, füllig, schier opulent, zumindest komplex. Im Gaumen zieht sich diese ausufernde Frucht weiter, dann kommt die Adstringenz! Sie zeigt das immense Potential dieses Weines auf, er wirkt so dann streng und verlangend, gebündelter Druck im extrem langen Finale. Zweifellos ein grosser Wein. Im Gegensatz zu anderen Crus war die Ernte hier eher klein mit etwa 35 hl/ha. Er wird in 100 % neuem Holz ausgebaut. Mit einem Ziel von 18 Monaten. Gehört zu den grossen Ducru's. Und von solchen gab es in den letzten Jahren praktisch eine nahtlose Serie.

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 Ducru-Beaucaillou
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Jeb Dunnuck 96/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2060
Artikelnummer:	0461215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Jeb Dunnuck 96/100
Trinkreife:	2025–2060
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.