



2013 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Das Meisterstück von Bruno Borie

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Sublim, feiner Duft, Damassinepflaumen, Milchkaffee, Kirschentöne, aber auch etwas fein Florales, Verspieltes zeigend. Im Gaumen seidig, sehr elegant, die Tannine sind bereits wunderschön im mild anmutenden Extrakt integriert, im Finale lang, zart ausklingend. Ein seidiger Ducru mit wenig Druck aber trotzdem grosser Klasse. Vielleicht wird das ein grosser, moderner Claret von der Leichtigkeit her. Es gab aber immer schon grosse und gleichzeitig leichte Ducru's (1966, 1970, 1971) in der Vergangenheit. Aber das werden wohl wenige Degustatoren so sehen.

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 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Artikelnummer:	0461213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20,
Wine Spectator 90–93/100
Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
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.