



2006 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel aus Topjahr

Beschreibung:

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äußerst konzentrierte Erträge hervor.

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, Johannisbeeren, Veilchen, Himbeeren, ein zarter Hauch Eucalyptus unterstreicht die Frische. Saftiger, eleganter Gaumen, reife Säure, wieder viel, rotbeerige Frucht, die Gerbstoffe seidig und zart, das Finale burgundisch und sehr lang. Somit ist seine Grundart eher mit einem zarten Richebourg zu vergleichen.

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:	Margaux
Produzent:	Château Giscours
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Artikelnummer:	0407106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
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.