



Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé, Pauillac AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Sehr vielschichtiges Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, betörendes Veilchenparfüm und Lakritze, dahinter tasmanischer Bergpfeffer, dunkles Malz und rote Johannisbeerdrops. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, stützende Rasse und durchtrainierter Körper mit zarten kernigen Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Pauillac und endet mit Maulbeere, Wacholder und fein spröder Textur.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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
Subregion: Pauillac
Produzent: Pauillac AOC
Artikelnummer: 1121922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:

Frankreich

Servier:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.