



## Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Kratzt an der höheren Note

### Beschreibung:

Ducru-Beaucaillou zählt zu den Traditionsweingütern, beheimatet in der kleinen Appellation St-Julien, wo allein elf klassifizierte Chateaus um die Krone wetteifern. Das Terroir in Flussnähe ist perfekt, der Rebsortenmix mit Cabernet Sauvignon in der Hauptrolle passt bestens zum tiefgründigen Kiesboden und den milden Winden von der Gironde. Ducru's immer so feinen Stil adelte einst der bekannte Weinkritiker Robert Parker und ernannte das Weingut zum „Lafite“ von St-Julien. Im Glas schimmert er rubinrot, viel schwarze Beerenfrucht in der Nase, am Gaumen dann Johannisbeere und Cassis – vor allem die Cabernet-Traube erzeugt diese anmutende Eleganz, die mit so viel Frische daherkommt und diesen Wein ungemein fein und geschliffen wirken lässt. Zu Recht einer der grossen Klassiker des Médoc.

### Aromenprofil:

Dicht verwobenes betörendes Parfüm, frischgepflückte Alpenheidelbeere, edle Cassiswürze und berausenden Veilchenparfüm, dahinter Minze, Schattenmorellensaft und heller Tabak. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, rassiger Säure und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten energiegeladenen Finale blaubeerige Konturen, dunkles Grafit und feinkörnige Adstringenz.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boëuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** 2032-2055

**Artikelnummer:** 0461223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Antonio Galloni 98+/100, Drinks Business 95-97+/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 97/100, Vinum 96/100, Score 19/20  
**Trinkreife:** 2032-2055  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.