



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Elegante aus Pauillac

### Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

### Aromenprofil:

Verführerisches rot- und blaubeeriges Bouquet, intensiver Veilchenduft, Lakritze, getrocknete Rosenblätter und Schattenmorellensaft. Am saftigen Gaumen mit viel Komplexität und Präzision, engmaschigem Tanningerüst, reifer Extraktfülle und geradlinigem Körper. Im gebündelten, energiegeladenen aromatischen Finale edle Cassiswürze, Palisander und dunkles Graphit. Kann noch zulegen.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2030-2054

**Artikelnummer:** 0473023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jean-Marc Quarin 96/100, Jane Anson 94/100,  
Jeb Dunnock 93-95/100, James Suckling 95/100,  
Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, Vinum  
95/100, Score 18.5/20  
**Trinkreife:** 2030-2054  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.