



Château Larcis-Ducasse

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Unglaublich filigranes Parfüm, betörender Veilchenduft, Waldhimbeere, Orangenzeste. Im zweiten Ansatz Heidelbeergelee, zarter Irisduft und Heidekraut. Am sublimen Gaumen mit seidig-saftiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, vibrierender Rasse und perfekt geformten Körper. Im konzentrierten, aromatischen Finale blaue Beeren, dunkle Mineralität, edle Salznote, erhabene, pudrige Adstringenz.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2062

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0399825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Larcis-Ducasse

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 97-99/100, Jane Anson 96/100,
Parker 95-97/100, Vinum 97/100, WeinWisser
19/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030-2062
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrigue
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.