



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Pure Finesse aus Pauillac

### Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste gehört zu den verlässlichsten Namen von Pauillac. Seit Generationen prägt die Familie Borie das Château mit einer klaren Philosophie: Im Mittelpunkt stehen nicht Opulenz oder Effekthascherei, sondern ausgeprägter Herkunftscharakter und die unverwechselbare Handschrift der grossen Kiesböden von Pauillac. Die warmen und trockenen Bedingungen des Jahrgangs haben eine aussergewöhnliche Reife des Cabernet Sauvignon ermöglicht, der traditionell das Rückgrat von Grand-Puy-Lacoste bildet. Gleichzeitig bewahren die tiefgründigen Kiesböden genügend Frische und Spannung, sodass ein Wein entstanden ist, der Konzentration und Eleganz auf bemerkenswerte Weise vereint – gerade diese Balance macht den Jahrgang 2025 so faszinierend. Der Wein besitzt die Struktur, Tiefe und Lagerfähigkeit eines grossen Pauillac, zeigt sich dabei jedoch deutlich präziser und harmonischer, als man es von einem sonnengeprägten Jahrgang erwartet hätte. Die Tannine wirken aussergewöhnlich fein, die Frucht klar und fokussiert, die Aromatik von bemerkenswerter Reinheit. Gehört auf jede Einkaufsliste.

### Aromenprofil:

Delikates, unheimlich filigranes Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, roter Johannisbeernektar, Heidekraut, Orangen. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, vibrierender Rasse, elegantem, perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, energiegeladenen Finale rote und blaue Beeren, Kirschtobak und feinmehlige, erhabene Adstringenz. Pure Finesse aus Pauillac, gehört auf jede Einkaufsliste.

### 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

**Artikelnummer:** 0473025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

|                     |                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Frankreich                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>     | James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100,<br>Jeb Dunnock 94-96/100, Score 18.5/20                             |
| <b>Rebsorte(n):</b> | 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot                                                                             |
| <b>Trinkreife:</b>  | 2030-2060                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionell                                                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>      | im Barrique                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>     | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |