



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeigt die Aura eines grossen Jahrgangs

Beschreibung:

Château Ducru-Beaucaillou zählt seit Jahrzehnten zu den grossen Ikonen des Médoc. Die berühmten Kieselsteine («beaux cailloux») der aussergewöhnlichen Lage direkt an der Gironde schaffen ideale Voraussetzungen für Cabernet Sauvignon und verleihen den Weinen jene Verbindung aus Kraft, Präzision und Raffinesse, die Ducru so unverwechselbar macht. Im Jahrgang 2025 beeindruckt dieser Deuxième Cru vor allem durch seine aussergewöhnliche aromatische Präzision und bemerkenswerte Ausgewogenheit. Trotz der hohen Konzentration wirkt der Wein niemals schwer, sondern zeigt bereits heute eine beeindruckende Balance. Die aussergewöhnliche Tanningqualität und die sehr niedrigen Erträge schaffen zugleich beste Voraussetzungen für eine jahrzehntelange Entwicklung: Ducru-Beaucaillou 2025 dürfte zu den langlebigsten Weinen des gesamten Médoc zählen.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, frische Alpenheidelbeere, edle Cassiswürze, betörender Irisduft, dahinter getrocknete Veilchenblätter und Black Currant. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tanningerüst, balancierter Rasse und trainiertem Körper. Im konzentrierten, unglaublichen, präzisen Finale mit Wildkirsche, Grafit und erhabener, feinmehligter Adstringenz.

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: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Trinkreife: 2030–2070

Artikelnummer: 0461225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 98/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 97/100, James Suckling 96-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Trinkreife:	2030-2070
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.