



## Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Noch besser als der Vorjahrgang

### Beschreibung:

Sein sehr hoher Merlot-Anteil macht ihn so geschmeidig. Ein weicher und früh gefälliger Cru vom kleinen Gut unter der Ägide des Hauses Dourthe.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit lila Rand. Verführerisches blaubeeriges Bouquet, dahinter helle Rösttöne. Geschmeidiger

Gaumen mit reifem, süßlichem Extrakt sowie einer beeindruckenden Dichte. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk mit Heidelbeeren und zarter Vanillenote, er zeigt dieses Jahr trotz der klassischen Ausrichtung wieder seine erotische Seite und ist daher besser als der Vorjahrgang.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** St-Estèphe AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0106417

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Le Boscq

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 91/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5+/20, Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.