



## Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

**Beschreibung:**

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äusserst konzentrierte Erträge hervor.

**Degustationsnotiz:**

Delikates rot- und blaubeeriges Bouquet, zartes Veilchenparfüm, frischgepflückte Heidelbeere, Heidekraut und edle Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, anregender Rasse, und trainiertem straffen Körper, sehr präzise, tiefgründig. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Schattenmorellensaft, Lakritze und feinmineralische Adstringenz.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0407105

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Giscours**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Rebsorte(n):**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:**

13.0%

**Servier:**

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.

Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.