



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

"The finish is very, very impressive." JS

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:

Sattes Purpur mit violetten Reflexen. Dichtes, fruchtig-würziges Bouquet mit Holunder, Rosenholz und Earl Grey-Noten. Am kräftigen Gaumen mit viel Kraft und einer feinen Adstringenz, im langen Finale mit Schlehensaft und Wacholder. Ist heuer ein Powerpack, weniger elegant als sonst, aber mit grossen Reserven ausgestattet!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Artikelnummer: 0407116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92-95/100
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.