



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Liebling der Mövenpick-Kunden aus Margaux

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 Purpurgranat mit schwarzer Mitte und aufhellendem Rand. Betörendes Bouquet nach frischem Früchtetee und reifen Waldhimbeeren. Im zweiten Ansatz Waldbeergelee und Rosmarin. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper und sehr verlangenden, reifen Tanninen mit fein mürbem Extrakt sowie einer perfekt stützenden Frische. Im gebündelten langen Finale mit einer tiefsschürfenden, dunklen Mineralik sowie getrockneten Wildkirschen.

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

Margaux

Subregion: Margaux

Margaux AOC

Produzent: Margaux AOC

im Barrique

Ausbau:

Traditionell

Weinbau:

14.5%

Alkoholgehalt:

Jetzt bis 2048

Trinkreife:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Rebsorte(n):

0407118

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 93+/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.