



Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Gehört zur höchsten Liga des 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:

Dicht verwobenes Bouquet mit frischer schwarzer Johannisbeere, Wildkirsche und Brasiltabak, dahinter getrockneter Rosmarin und Fliedernoten. Am energiegeladenen Gaumen mit cremiger Textur, perfekt stützende Rasse umgarnt den engmaschigen Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit tiefschürfender Terroirwürze. Besticht durch die ungeheure Präzision und gehört zu den besten Weinen der Appellation! Diesjähriges Motto: «Less is more», daher ist kein Petit Verdot im Grand Vin!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, 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: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

Artikelnummer: 0407120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnock 94+/100, Parker 95+/100
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.