



## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der König aus der Château-Schatzkammer

### Beschreibung:

«King of Wines, Wine of Kings» – Bescheidenheit tönt anders als der Aufdruck auf der Etikette, doch der Deuxième Cru Classé vom Château Gruaud-Larose hat diese nicht nötig, denn er ist ein wahrer Klassiker und genießt Kultstatus. Der Jahrgang 2004, direkt aus der Schatzkammer des Weinguts in St-Julien, ist jetzt in perfekter Trinkreife.

### Degustationsnotiz:

Eleganter, langlebiger Klassiker. Nobles Pflaumenbukett mit Zedern- und Lakritznuancen, wohlige Süße zeigend. Im delikaten Gaumen tänzerisch, sehr fein und elegant. Tolles Lakritzaroma im feinherben Finale.

### 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:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

**Artikelnummer:** 0459904

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                                                                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec                                                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate 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. |