



## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Für Liebhaber, die Eleganz suchen

### Beschreibung:

Das im 18. Jahrhundert gegründete Château Gruaud-Larose ist eines der bekanntesten Weingüter der Appellation Saint-Julien. Bei der Bordeaux-Klassifikation von 1855 wurde Gruaud-Larose aufgrund seiner hervorragenden Eigenschaften als Deuxième Cru ausgezeichnet. Die Weinberge liegen auf einem der höchsten Plateaus von Saint-Julien und profitieren von exzellenten Kiesböden, die optimale Drainage und Wärme für die Reben gewährleisten. Die Rebstücke, überwiegend Cabernet Sauvignon, Merlot sowie kleinere Anteile von Petit Verdot und Cabernet Franc, sind im Durchschnitt 50 Jahre alt und tragen zur aussergewöhnlichen Komplexität der Weine bei, die berühmt sind für ihre elegante Struktur, tiefe Aromen von schwarzen Früchten, Zedernholz und Gewürzen sowie ihre Fähigkeit zur langen Reifung, bei der sie stetig an Finesse gewinnen.

### Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit satter Mitte und lila Schimmer. Komplexes Bouquet mit Anklängen an Alpenheidelbeeren und duftigem Cassis. Im zweiten Ansatz Lakritze und abgebrochene Bleistiftmine.

Am Gaumen mit seidigem Tannin, reifem Extrakt und engmaschigen Muskeln besetzt, alles mit sehr viel Finesse verpackt. Im gebündelten Finale mit herrlichem, frischen blaubeerigem Rückaroma gepaart mit edler Mineralik und zarter 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:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** 2027-2052

**Artikelnummer:** 0459917

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Gruaud-Larose**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Ratings:**

James Suckling 92-93/100, Parker 92-94/100,  
Score 18.5/20, WeinWisser 18+/20

**Trinkreife:**

2027-2052

**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.