



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeitloser Klassiker

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 Rebstöcke, 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:

Komplexes Bouquet, zarte blaubeerige Konturen, betörender Iris-Duft und dunkles Graphit. Am beruhigenden Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und athletischem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefe Terroirwürze und pfeffriges Extrakt. Der Jahrgang spielt diesem filigranen St-Julien in die Karten, auf dem gleichen Niveau wie in den letzten Jahren, in seiner Appellation sogar Klassenbesten.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2048

Artikelnummer: 0459921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94-95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 90-92/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2028-2048
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.