



## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassischer St. Julien mit delikatem Bouquet

### **Beschreibung:**

Der 2022 Gruaud-Larose weiss durch seine Tiefgründigkeit und seinen Reichtum zu überzeugen.

### **Degustationsnotiz:**

Delikates Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, betörende Veilchen, Lakritze und roter Johannisbeernektar. Am geradlinigen, präzisen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten druckvollen Finale schwarzbeerige Konturen, dunkler Grafit und feinkörnige 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:**

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:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2030-2055

**Artikelnummer:** 0459922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18,5+/20, Score 18.5/20  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.