



## Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gehört zu den grossen Ducru's

### Beschreibung:

Ducru-Beaucaillou zählt zu den Traditionsweingütern, beheimatet in der kleinen Appellation St-Julien, wo allein elf klassifizierte Chateaus um die Krone wetteifern. Das Terroir in Flussnähe ist perfekt, der Rebsortenmix mit Cabernet Sauvignon in der Hauptrolle passt bestens zum tiefgründigen Kiesboden und den milden Winden von der Gironde. Ducru's immer so feinen Stil adelte einst der bekannte Weinkritiker Robert Parker und ernannte das Weingut zum „Lafite“ von St-Julien. Im Glas schimmert er rubinrot, viel schwarze Beerenfrucht in der Nase, am Gaumen dann Johannisbeere und Cassis – vor allem die Cabernet-Traube erzeugt diese anmutende Eleganz, die mit so viel Frische daherkommt und diesen Wein ungemein fein und geschliffen wirken lässt. Zu Recht einer der grossen Klassiker des Médoc.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Noch nie war ein Ducru so süss bei der Primeurprobe, ein Korb voll Maulbeeren, Brombeeren und Cassis, füllig, schier opulent, zumindest komplex. Im Gaumen zieht sich diese ausufernde Frucht weiter, dann kommt die Adstringenz! Sie zeigt das immense Potential dieses Weines auf, er wirkt so dann streng und verlangend, gebündelter Druck im extrem langen Finale. Zweifellos ein grosser Wein. Im Gegensatz zu anderen Crus war die Ernte hier eher klein mit etwa 35 hl/ha. Er wird in 100 % neuem Holz ausgebaut. Mit einem Ziel von 18 Monaten. Gehört zu den grossen Ducru's. Und von solchen gab es in den letzten Jahren praktisch eine nahtlose Serie.

### 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:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2060

**Artikelnummer:** 0461215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 96/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 95-97/100, Score 19/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2060
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.