



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Eine Symphonie – der beste Wein aus St. Julien!

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:

Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Konzentriertes blaubeeriges Bouquet mit Anflug von intensivem Holunder und reifen Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen, parfümierter Pfeifentabak und frischer Milchkaffee. Am Gaumen mit seidigen, bereits abgerundeten Tanninen. Eine perfekte Verbindung von Finesse und Kraft. Besticht durch Eleganz und endet in einem sehr langen Finale mit verführerischer Kirschfrucht, tiefgründigen Graphitnoten 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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Artikelnummer: 0461217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.