



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Das Meisterstück von Bruno Borie

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:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Konzentriertes Bouquet mit schwarzbeeriger Frucht, viel Cassiswürze, Holunderessenz und Lakritze. Im zweiten Ansatz dunkle Edelhölzer, Backpflaumen und Brasiltabak. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt, mit engmaschigem, massivem Tanningerüst gepaart mit einer genial stützenden Rasse. Im katapultartigen Finale wiederum schwarzbeerige Frucht, tabakige Würze, Graphit. Zu der klassischen Journalistenfrage, mit welchem Jahrgang das Fassmuster zu vergleichen ist, antwortet Bruno: «Der 18er hat seine eigene DNA und ist mit nichts zu vergleichen. Wir haben ein neues Level erreicht, so gut wie noch nie.» Dem stimme ich vollends zu. Trotzdem hat mich der Las Cases einen Tick mehr berührt.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2056

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Artikelnummer: 0461218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 99/100, Parker 98/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Trinkreife:	2028-2056
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.