



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Top Leistung 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:

Sehr komplexes Bouquet, edle Cassiswürze, Lakritze, dunkles Edelholz und zartes Irisparfüm. Im zweiten Ansatz Holundergelée und dunkles Graphit. Am energiegeladenen Gaumen seidige Textur, balancierte Rasse, pfeffrige Extraktfülle, sapides, engmaschiges Tanningerüst mit perfekt geformtem Körper (wie ein Marathonläufer). Im konzentrierten Finale frisch gepflückte Wildkirsche, tiefschürfende Terroirwürze und zart körnige 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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030-2050

Artikelnummer: 0461221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 96-98/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Trinkreife:	2030-2050
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.