



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Besticht dieses Jahr durch diskrete «Sexyness»

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:

Betörendes Bouquet, Wildkirsche, Schlehenaft, verführerischer Irisduft, dahinter getrocknete Fliederblüten, Lakritze und Heidelbeergelée. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, sehr präzisen und langanhaltenden Finale eine Explosion von Brombeeren und Holundersaft, getragen von einer feinkörnigen 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: 2032-2055

Artikelnummer: 0461222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Trinkreife: 2032-2055
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.