



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:

Dicht verwobenes betörendes Parfüm, frischgepflückte Alpenheidelbeere, edle Cassiswürze und berauschenden Veilchenparfüm, dahinter Minze, Schattenmorellensaft und heller Tabak. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, rassiger Säure und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten energiegeladenen Finale blaubeerige Konturen, dunkles Grafit und feinkörnige 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:

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%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461285

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Score 19/20

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt:

13.5%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.

Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.