



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Elegante aus Pauillac

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetter Rand. Verspieltes Bouquet mit roten Kirschen und Johannisbeeren, dahinter Preiselbeersaft, Burley-Tabak und Heidelbeeren. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützender Rasse, diese gibt hier den Ton an, der Wein besticht mit einer unglaublichen Finesse. Im aromatischen Finale Hagebutten, Wacholder und Graphit. Ich hoffe, dass diese Schönheit bei vielen Kunden den Weg auf den Einkaufszettel findet. Kann noch zulegen.

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: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

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

Artikelnummer: 0473018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 96/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.