



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

GPL, der gesuchte Pauillac vom Familienweingut

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:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Tänzerisches Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft und Heidelbeerengelee. Im zweiten Ansatz betörende Veilchen und Nougatpralinen. Am delikaten Gaumen mit kakaoartigen Tanninen und seidiger Textur, dann prescht die Rasse hervor und (ver)schlankt den Pauillac. Im gebündelten dichten Finale mit schwarzen Johannisbeeren, dunkler Mineralik und salzigem Extrakt. Das ist ganz grosses GPL-Kino. Die Konkurrenz in dieser Appellation ist sehr gross und gerade deshalb gehört der auf jede Einkaufsliste! Wird 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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2026-2049

Rebsorte(n): 83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot

Artikelnummer: 0473019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95-97/100
Rebsorte(n):	83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Trinkreife:	2026-2049
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.