



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört auf die Einkaufsliste!

Beschreibung:

Kennerinnen und Kenner nennen ihn kurz «GPL» – ein Pauillac mit aussergewöhnlichem Lagerpotenzial. Auf dem Familienweingut Borie entsteht der feinste und samtigste Wein dieser

renommierten Appellation.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Sehr vielschichtiges Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, betörendes Veilchenparfüm und Lakritze, dahinter tasmanischer Bergpfeffer, dunkles Malz und rote Johannisbeerdrops. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, stützende Rasse und durchtrainierter Körper mit zarten kernigen Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Pauillac und endet mit Maulbeere, Wacholder und fein spröder Textur.

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: 13.5%

Trinkreife: 2028-2045

Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Artikelnummer: 0473020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Decanter 96/100, Neal Martin 96/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Trinkreife:	2028-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.