



## 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:**

Verzauberndes rotbeeriges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, getrockneter Rosmarin, heller Tabak, Eisenkraut und zarte Fliedernoten. Am komplexen, geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, stützender feinnerviger Rasse, reifem Extrakt sowie engmaschigem Tanningerüst. Im gebündelten, feinaromatischen Finale rote Pflaumen, Wachsnoten und körnige Adstringenz. Ein beruhigender Pauillac, den es sich zu suchen lohnt!

### **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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2029-2050

**Artikelnummer:** 0473022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Neal Martin 96-98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95-97/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18,5/20  
**Trinkreife:** 2029-2050  
**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.