



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Was für eine herrliche Pauillac-Delikatesse!

### **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:**

Verführerisches rot- und blaubeeriges Bouquet, intensiver Veilchenduft, Lakritze, getrocknete Rosenblätter und Schattenmorellensaft. Am saftigen Gaumen mit viel Komplexität und Präzision, engmaschigem Tanningerüst, reifer Extraktfülle und geradlinigem Körper. Im gebündelten, energiegeladenen aromatischen Finale edle Cassiswürze, Palisander und dunkles Graphit. 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:**

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:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Alkoholgehalt:** 13.5%

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

**Artikelnummer:** 0473085

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.