

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé, Pauillac AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Wooden Case Variation 2020

Beschreibung:

Die Variation enthält je 1x 300cl, 2x 150cl und 4x 75 cl des Grand Puy Lacoste

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:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: 2028-2045

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

Artikelnummer: 1121920



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Neal Martin 95-97/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Trinkreife:	2028-2045
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.