



2003 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

Degustationsnotiz:

Gehört 2003 zu den besten Grands Crus. Würziges Bouquet von roten Johannisbeeren, Minzetöne. Stoffiger Gaumen, bleibt trotz der Konzentration äusserst elegant. Im langen Finale Maulbeernoten. Ein Giscours mit burgundischer Musigny-Affinität.

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Giscours
Bewertung(en):	Parker 90/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0407103

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.