



2017 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Für Liebhaber, die Eleganz suchen

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit satter Mitte und lila Schimmer. Komplexes Bouquet mit Anklängen an Alpenheidelbeeren und duftigem Cassis. Im zweiten Ansatz Lakritze und abgebrochene Bleistiftmine. Am Gaumen mit seidigem Tannin, reifem Extrakt und engmaschigen Muskeln besetzt, alles mit sehr viel Finesse verpackt. Im gebündelten Finale mit herrlichem, frischen blaubeerigem Rückaroma gepaart mit edler Mineralik und zarter Adstringenz.

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: St-Julien

Produzent: Château Gruaud Larose

Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18+/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2027–2052

Artikelnummer: 0459917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, Parker 92–94/100,
Score 18.5/20, WeinWisser 18+/20
Trinkreife: 2027–2052
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.