



## 2017 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Was für eine herrliche Pauillac-Delikatesse!

**Degustationsnotiz:**

Rubingranat mit lila Schimmer. Feingliedriges Bouquet mit Schattenmorellen und roten Johannisbeeren, dahinter blaubeerige Konturen. Am feingliedrigen Gaumen mit feinspröder Textur und süsslichem Extrakt. Im gebündelten Finale mit herrlichen Preiselbeeren, Himbeergelee 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Grand Puy Lacoste
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 90/100, WeinWisser 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2052
<b>Artikelnummer:</b>	0473017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Grand-Puy-Lacoste**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 90/100, WeinWisser 18/20
<b>Trinkreife:</b>	2027–2052
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.