



2016 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Toller Best Buy aus St. Estèphe

Beschreibung:

Sein sehr hoher Merlot-Anteil macht ihn so geschmeidig. Ein weicher und früh gefälliger Cru vom kleinen Gut unter der Ägide des Hauses Dourthe.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Komplexes Cassisbouquet mit Lakritze und Brombeere, dahinter Veilchen. Am kräftigen Gaumen mit festem Körper und reifem Tannin, zeigt gute Frische, es fehlt aber der Aromendruck am Gaumen und im Finale.

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-Estèphe

Produzent: Château le Boscq

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 91-93/100, Wine Enthusiast 93-95/100, Wine Spectator 89-92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 92/100

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022–2035

Rebsorte(n): 48% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0106416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 91-93/100, Wine Enthusiast 93-95/100, Wine Spectator 89-92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 92/100
Rebsorte(n): 48% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: 2022–2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.