



2018 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Das Meisterstück von Bruno Borie

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Konzentriertes Bouquet mit schwarzbeeriger Frucht, viel Cassiswürze, Holunderessenz und Lakritze. Im zweiten Ansatz dunkle Edelhölzer, Backpflaumen und Brasiltabak. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt, mit engmaschigem, massivem Tanningerüst gepaart mit einer genial stützenden Rasse. Im katapultartigen Finale wiederum schwarzbeerige Frucht, tabakige Würze, Graphit. Zu der klassischen Journalistenfrage, mit welchem Jahrgang das Fassmuster zu vergleichen ist, antwortet Bruno: «Der 18er hat seine eigene DNA und ist mit nichts zu vergleichen. Wir haben ein neues Level erreicht, so gut wie noch nie.» Dem stimme ich vollends zu. Trotzdem hat mich der Las Cases einen Tick mehr berührt.

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 Ducru-Beaucaillou
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 99/100, Parker 98/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2056
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Artikelnummer:	0461218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 99/100, Parker 98/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Trinkreife:	2028–2056
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.