



## 2008 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

2008er-Klassiker aus St-Julien

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat, mittlere Tiefe zeigend. Feines Bouquet, Waldfrüchte, Brombeeren, dezent laktisch, elegant mit gewisser Tiefe. Im Gaumen eher leicht, elegant, delikate Tannine und viel Saft.

**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):** Parker 90/100, Wine Spectator 90/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

**Artikelnummer:** 0459908

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Gruaud-Larose**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 90/100, Wine Spectator 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<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.