



2020 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört auf die Einkaufsliste!

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Sehr vielschichtiges Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, betörendes Veilchenparfüm und Lakritze, dahinter tasmanischer Bergpfeffer, dunkles Malz und rote Johannisbeerdrops. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, reifem Extrakt, stützende Rasse und durchtrainierter Körper mit zarten kernigen Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Pauillac und endet mit Maulbeere, Wacholder und fein spröder Textur.

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:

Pauillac

Produzent:

Château Grand Puy Lacoste

Bewertung(en):

James Suckling 96–97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94+/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 92–95/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2028–2045

Rebsorte(n):

76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Artikelnummer:

0473020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94+/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 92–95/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Trinkreife:	2028–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.