



## 2021 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Elegante aus Pauillac

### 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:

Dunkles Purpurrot mit satter Mitte und aufhellendem rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet, frischgepflückte rote Kirsche, Himbeergelée, zartes Veilchenparfüm und Preiselbeersaft. Am balancierten Gaumen mit seidiger Textur, magischer Rasse, "sapider" Extraktfülle, druckvoll, engmaschigem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten Finale rotbeerige Konturen, dunkle Mineralik und fein sandige Adstringenz. Ein klassisch "reiner" und sehr präziser GPL, der perfekt zum Jahrgang passt - Bravo!

### 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):

Antonio Galloni 94–96/100, Score 18.5/20, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18/20

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

2027–2049

### Rebsorte(n):

### Artikelnummer:

0473021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 94–96/100, Score 18.5/20,  
James Suckling 94–95/100, Neal Martin  
92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser  
18/20

**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2027–2049  
**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.