



2021 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Top Leistung von Bruno Borie

Degustationsnotiz:

Sehr komplexes Bouquet, edle Cassiswürze, Lakritze, dunkles Edelholz und zartes Irisparfüm. Im zweiten Ansatz Holundergelée und dunkles Graphit. Am energiegeladenen Gaumen seidige Textur, balancierte Rasse, pfeffrige Extraktfülle, sapides, engmaschiges Tanningerüst mit perfekt geformtem Körper (wie ein Marathonläufer). Im konzentrierten Finale frisch gepflückte Wildkirsche, tiefschürfende Terroirwürze und zart körnige Adstringenz.

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):	Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2030–2050
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0461221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20

Rebsorte(n):
Trinkreife: 2030–2050
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.