



1995 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Jetzt in perfekter Trinkreife!

Degustationsnotiz:

Feines Bouquet, von reifer Frucht geprägt, wirkt sehr dicht und komplex, auf Eleganz setzend. Im Gaumen feinstgliedrig, sehr dicht, viel Würze, feine Korinthennote, noch etwas kernig im sandigen Extrakt, welches viel Potential aufzeigt. erinnert etwas an den grandiosen 66er Gruaud!

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): Stephen Tanzer 94+/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec

Artikelnummer: 0459995

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Stephen Tanzer 94+/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89/100
Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.