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):	Score 18.5/20, Stephen Tanzer 94+/100, Parker 89/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Stephen Tanzer 94+/100, Parker 89/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch