



## 2001 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

«Eine echte Meisterleistung» (René Gabriel, WeinWisser)

**Degustationsnotiz:**

Sattes, dunkles Weinrot, dicht in der Mitte. Sehr ansprechendes Bouquet, viel Würze, Edelhölzer, Zigarrenkiste, Trüffel, sehr nobel im Ansatz und nur ganz langsam – um Nuancen zulegend. Fein und delikat im Gaumen, saftige Textur, superb balanciert, man will gleich einen zweiten Schluck.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château Gruaud Larose
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, Parker 90/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0459901

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, Parker 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.