



2003 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeitloser Klassiker

Degustationsnotiz:

Würzig zedriges Bouquet; Edelhölzer. Im Gaumen fein und delikat. Sehr konzentriertes Finale.

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, Wine Spectator 92/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0459903

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.