



2022 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Kundenliebling aus Margaux

Beschreibung:

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äusserst konzentrierte Erträge hervor.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, getrockneter Thymian, roter Johannisbeernektar und zartes Fliederparfüm. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale Wildkirsche, dunkle Schokolade und Grafit gepaart mit edler Salznote. Es wurde dieses Jahr kein Zweitwein produziert.

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:

Margaux

Produzent:

Château Giscours

Bewertung(en):

James Suckling 97–98/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 94–96/100

Trinkreife:

2030–2052

Artikelnummer:

0407122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97–98/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 94–96/100
Trinkreife: 2030–2052
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.