



2009 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Pure Finesse

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:

Dunkles Granat; recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Delikates, aromatisches Bouquet; Frucht und fein florale Töne gleichzeitig zeigend. Im Gaumen feinste Tannine, stoffiges Extrakt, Maulbeeren und Himbeeren. Ein fast schon etwas diskret ausgefallener Giscours, der seine Klasse in den Finessen zeigt.

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):	Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20, Parker 94/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0407109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20, Parker 94/100
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.