2024 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein elegantes und ausgewogenes Spiegelbild des Jahrgangs

Beschreibung:
Die Cuvée besteht aus 60 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot, 6 % Cabernet Franc sowie 3 % Petit Verdot, ausgebaut in zu 50% neuen Barriques aus französischer Eiche. Obwohl etwas schlanker als in den vergangenen Jahren zählt dieser Margaux zu den besten, die 2024 in dieser Appellation entstanden sind – ein stilvoller und geschmacksintensiver Grand Vin mit feinsten Tanninen. Eleganz, Finesse und eine frühe Genussreife machen den Reiz dieses Jahrgangs aus, der die Präzision und den Charakter, die die einzigartige Identität von Château Giscours ausmachen, perfekt verkörpert.
Degustationsnotiz:
Verführerisch mitreissendes Bouquet, zarte Anklänge an Wildkirsche, erkalteten Früchtetee und Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, beeindruckender Fülle mit vibrierender Rasse und trainiertem Körper. Im konzentrierten, straffen, aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und feinkörnige Adstringenz.
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):	Jane Anson 94/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93–95/100, Score 18.5/20
Trinkreife:	2030–2060
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0407124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jane Anson 94/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93–95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2030–2060
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