



2024 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Dieses Kraftpaket will gezähmt werden!

Beschreibung:

Ducru-Beaucaillou zählt zu den Traditionsweingütern, beheimatet in der kleinen Appellation St-Julien, wo allein elf klassifizierte Chateaus um die Krone wetteifern. Das Terroir in Flussnähe ist perfekt, der Rebsortenmix mit Cabernet Sauvignon in der Hauptrolle passt bestens zum tiefgründigen Kiesboden und den milden Winden von der Gironde. Ducru's immer so feinen Stil adelte einst der bekannte Weinkritiker Robert Parker und ernannte das Weingut zum „Lafite“ von St-Julien. Im Glas schimmert er rubinrot, viel schwarze Beerenfrucht in der Nase, am Gaumen dann Johannisbeere und Cassis – vor allem die Cabernet-Traube erzeugt diese anmutende Eleganz, die mit so viel Frische daherkommt und diesen Wein ungemein fein und geschliffen wirken lässt. Zu Recht einer der grossen Klassiker des Médoc.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, dunkles Edelholz, zartes Veilchenparfüm, dominikanischer Tabak. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, straff ausgerichtet, engmaschiges Tanningerüst, trainierter Körper. Im katapultartigen Finale verschlankt sich der Wein, Wildkirsche, Schlehensaft, dunkles Grafit und körnige 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: St-Julien

Produzent: Château Ducru-Beaucaillou

Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Decanter 95/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 95/100, Score 19/20, Vinum 96/100

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0461224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Decanter 95/100,
Falstaff 95/100, Jane Anson 95/100, Score
19/20, Vinum 96/100

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2055

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.