2024 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Hervorragend gelungener, sehr eleganter Pauillac

Beschreibung:
Aufgrund der Wetterkapriolen des Jahrgangs lagen die Erträge auch bei Château Grand-Puy-Lacoste niedriger als in normalen Jahren. Mit 38 Hektolitern pro Hektar ist man dank aufwändiger Weinbergsarbeit im Vergleich zu vielen anderen Weingütern jedoch mit einem blauen Auge davongekommen, erst recht wenn man in Betracht zieht, dass 60 % des Traubenguts von so guter Qualität war, dass es für den Grand Vin Verwendung gefunden hat. Die Cuvée des Jahrgangs 2024 besteht aus 75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot sowie 20 % Cabernet Franc, ausgebaut in zu 70 % neuem Holz. Ungemein delikates, burgundisches Bouquet, mit seidiger Textur und perfekt definiertem Körper sowie einem fein aromatischen, sehr eleganten Finale.
Degustationsnotiz:
Ungemein delikates, burgundisches Bouquet, frischgepflückte Waldhimbeere, heller Tabak und Grafit. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, reifem Tanningerüst, katapultartiger Rasse und perfekt definiertem Körper. Im gebündelten, feinaromatischen, sehr eleganten Finale ein Korb mit roten Kirschen, Heidekraut und fein sandiger 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:	Pauillac
Produzent:	Château Grand Puy Lacoste
Bewertung(en):	James Suckling 95–96/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	2030–2060
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0473024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95–96/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18/20
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