Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Juwel mit verdienten 97 Punkten von Suckling

Beschreibung:
Château Giscours è una delle migliori tenute della denominazione Margaux: la qualità dei vini è elegantissima e i giudizi della critica enologica internazionale sono da anni entusiastici. Circa il 53% del vigneto è piantato a Cabernet Sauvignon, circa il 42% a Merlot e il restante 5% a Cabernet Franc e Petit Verdot. Quasi un quarto delle viti ha più di 40 anni e produce rese molto basse ma sapori estremamente concentrati.
Degustationsnotiz:
Granato cremisi, disco granato tenue. I frutti di bosco dominano l'intenso bouquet con note di tabacco brasiliano, liquirizia e legno di sandalo. Belle note di terroir esaltano il palato complesso con la sua consistenza setosa e i tannini morbidi e leggermente farinosi. Il vino si stringe e termina con un'astringenza sublime e aromi di succo di ciliegia selvatica e prugnole. Un classico Bordeaux che richiede pazienza e che potrà svilupparsi ulteriormente.
Ideale con:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.
.
Servierempfehlung:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Mar
Produzent:	Margaux AOC
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	2027-2048
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Artikelnummer:	0407119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

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