



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il gioiello dei tesori del castello

Beschreibung:

"Re dei vini, vino dei re": la scritta sull'etichetta non è affatto modesta. Ma il secondo cru classé di Château Gruaud-Larose non c'entra nulla, perché questo autentico classico ha un seguito di culto. L'annata 2004, prelevata direttamente dallo scrigno della tenuta di Saint-Julien, è attualmente al suo apice.

Degustationsnotiz:

Un classico elegante con un lungo potenziale di invecchiamento. Nobile bouquet di prugne con note di cedro e una piacevole dolcezza. Delicato e vivace al palato, molto fine ed elegante. Fantastico aroma di liquirizia nel finale leggermente austero.

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: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

Artikelnummer: 0459904

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.