



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

"Questo sarà eccellente. Meglio del 2015". James Suckling

Beschreibung:

Fondato nel XVIII secolo, Château Gruaud-Larose è una delle tenute più note della denominazione Saint-Julien. Nella classificazione bordolese del 1855, Gruaud-Larose è stato classificato come Second Growth per le sue eccellenti caratteristiche. Situato su uno degli altipiani più elevati di Saint-Julien, il vigneto beneficia di eccellenti terreni ghiaiosi che garantiscono un drenaggio e un calore ottimali per le viti. Le viti, principalmente Cabernet Sauvignon e Merlot, con piccole percentuali di Petit Verdot e Cabernet Franc, hanno un'età media di 50 anni e contribuiscono alla straordinaria complessità dei vini, famosi per la loro elegante struttura, ricchezza ed eleganza. Sono famosi per la loro struttura elegante, i loro profondi aromi di frutta nera, cedro e spezie e la loro capacità di invecchiare a lungo, guadagnando costantemente in finezza.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo con note di lilla e disco violaceo. Il bouquet è profumato di violetta e si apre a note di mora e amarena, tabacco leggero e ribes nero. Robusto al palato, con un corpo teso e tannini maturi, è un vino di grande concentrazione in retro-olfatto! Un'esplosione di bacche blu e liquirizia. Un grande Gruaud con un enorme potenziale!

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

Produttore: St-Julien AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2050

Artikelnummer: 0459916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 95-96/100, Decanter 95/100, Falstaff 93-95/100, J. Robinson 17.5/20, Parker 94/100, Wine Spectator 91-94/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Da bere: da subito fino al 2050
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.