Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

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 altopiani 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:
Un bouquet molto complesso di bacche scure, ribes nero, lilla e fine mineralità. Palato molto solido, con una struttura setosa, un elegante nucleo minerale e tannini stretti. Astringenza leggermente granulosa nel lungo e vibrante finale di ciliegia selvatica e grafite.

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:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	2026-2055
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Artikelnummer:	0459919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95+/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Da bere:	2026-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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