



2008 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Eine Symbiose aus den Jahrgängen 2000 und 2001

Descrizione del vino:

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äusserst konzentrierte Erträge hervor.

Nota di degustazione:

Dunkles, dichtes Purpur, lila Rand. Delikates Bouquet, viel Frucht, reife Himbeeren, Kirschen und rote Pflaumen, feingliedrig und mit einer sublimen Fülle ausgestattet. Cremiger Gaumen, zeigt sich frisch in seiner Fruchtausrichtung, sehr stoffig, ausgeglichene Adstringenz.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Giscours

Valutazioni:

WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2034

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0407108

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2034
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.