



2014 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Sehr gross – aber anders als früher!

Descrizione del vino:

Sein sehr hoher Merlot-Anteil macht ihn so geschmeidig. Ein weicher und früh gefälliger Cru vom kleinen Gut unter der Ägide des Hauses Dourthe.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Bouquet, Tabaknoten, florale Züge und Anklänge von blauen Beeren, nicht grad so sexy wie sonst jeweils in der Nase. Im Gaumen angenehm fleischig, zeigt dabei eine gewisse Strenge mit guter Länge. Eigentlich ist da alles o.k. und er verdient auch seine gerechte Note. Aber eben - beim Le Boscq ist man sich immer ein gewisses Surplus gewohnt. Auf Belgrave lernte ich auch das Geheimnis von diesem Le Boscq kennen. Denn er kam mir weniger erotisch und seriöser vor als die voran gegangenen Jahrgänge Hier ist bedeutend mehr Cabernet Sauvignon wie sonst drin. Somit wird er wohl künftig mehr die Affinität zur Appellation Saint Estèphe zeigen. Sehr gross – aber anders als früher!

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:

St-Estèphe

Produttore:

Château le Boscq

Valutazioni:

James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 90/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2023–2038

Varietà d'uva:

51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot

Numero di articolo:

0106414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 90/100
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
Maturità:	2023–2038
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.