



2001 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

«Eine echte Meisterleistung» (René Gabriel, WeinWisser)

Nota di degustazione:

Sattes, dunkles Weinrot, dicht in der Mitte. Sehr ansprechendes Bouquet, viel Würze, Edelhölzer, Zigarrenkiste, Trüffel, sehr nobel im Ansatz und nur ganz langsam – um Nuancen zulegend. Fein und delikat im Gaumen, saftige Textur, superb balanciert, man will gleich einen zweiten Schluck.

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-Julien

Produttore:

Château Gruaud Larose

Valutazioni:

René Gabriel 19/20, Parker 90/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0459901

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Parker 90/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
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.