



2014 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Feminine Charme-Attacke

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Faszinierendes Bouquet, die Cabernetexpression weist eine ganz deutliche, geradlinige Frische auf. Die nasalen Aromen; Cassis, Brombeeren, Zedern, auch einen feinen Hauch von Eucalyptus kann man darin finden. Er vermittelt eine barocke Tiefe, sowie ein ziemlich ausgelegtes Aromenfeld. Im Gaumen saftig, sehr elegante Tannine, gut balanciert und fast ein Bisschen auf dem femininen Trip. Aber vielleicht liegt dieser feminine Touch ja auch etwas mit der neuen Kellermeisterin, Stéphanie Lebaron zu tun...

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:	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2045
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Malbec
Numero di articolo:	0459914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2045
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.