



## 2013 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeitloser Klassiker

**Nota di degustazione:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Offenes, elegantes Bouquet, fein duftig, eine würzig bis parfümierte Cabernetnote zeigend. Im Gaumen elegant, recht dicht mit langem geschmeidigen Körper, die Tannine sind erstaunlich fein und bilden eine noble Adstringenz, fein kerniges Finale. Femininer Gruaud mit Spassfaktor.

**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 88–89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100

**Gradazione alcolica:**

13.0 %

**Maturità:**

Jetzt bis 2043

**Varietà d'uva:**

77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0459913

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	, James Suckling 88–89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2043
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.