



2009 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Pure Finesse

Nota di degustazione:

Dunkles Granat; recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Delikates, aromatisches Bouquet; Frucht und fein florale Töne gleichzeitig zeigend. Im Gaumen feinste Tannine, stoffiges Extrakt, Maulbeeren und Himbeeren. Ein fast schon etwas diskret ausgefallener Giscours, der seine Klasse in den Finessen zeigt.

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:	Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20, Parker 94/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2036
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0407109

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20, Parker 94/100
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in 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.