

2011 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Fazit: Kaufen!

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Delikates, reifes Bouquet welches nach schwarzen Kirschen duftet, Zederntouch, dezent florale Cabernetwürze. Eleganter, saftiger Gaumen mit sehr feinen, dicht gegliederten Tannien, zeigt hier auch Lakritze und schwarze Oliven, im langen Finale Heidelbeeren und Black Currant. Letztes Jahr bin ich fast verzweifelt und konnte es einfach nicht begreifen, dass der 2010er nicht überzeugen konnte. Heuer ist dies wieder fraglos der Fall.

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 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2020–2048
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0459911



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Varietà d'uva: 61% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità: 2020–2048
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.