



2015 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein seidiger Pauillac, der aber nicht zu unterschätzen ist

Descrizione del vino:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, Damassinepflaumen, Cassis und feine Kräutermintnoten, sehr vielschichtig. Im Gaumen ist der Wein fast zärtlich mit seinem homogenen, reifen Fluss, strahlt eine wunderschöne Cabernetsüsse aus und endet verführerisch und so delikat wie er begonnen hat. Ein seidiger, zärtlicher Pauillac, der aber nicht zu unterschätzen ist. Hier kann man gar einen Punkt mehr erwarten in seiner Reife.

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:

Pauillac

Produttore:

Château Grand Puy Lacoste

Valutazioni:

James Suckling 96/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20, Decanter 94/100

Vinificazione:

im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2025–2055

Varietà d'uva:

75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0473015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20, Decanter 94/100
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2025–2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.