



## 2011 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Liegt bei der Spitze der Appellation. Schon das Verkosten des Fassmusters war beweg

**Nota di degustazione:**

85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot. 20 hl/ha. Also eine extrem kleine Ernte. Royales Bouquet, reife Fruchtnoten, Holundertouch, Alpenkräuter, ein Hauch Minze, wirkt konzentriert, wunderschöne Cabernet Sauvignon-Expression mit vielen Facetten. Sublimen Gaumen, sehr geschmeidig, gebündelte Tannine und die Säure ist bereits perfekt integriert.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Ducru-Beaucaillou
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93-95/100, René Gabriel 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0461211

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93-95/100, René Gabriel 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<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.