2006 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel aus Topjahr

Nota di degustazione:
Verführerisches Bouquet, Johannisbeeren, Veilchen, Himbeeren, ein zarter Hauch Ecalyptus unterstreicht die Frische. Saftiger, eleganter Gaumen, reife Säure, wieder viel, rotbeerige Frucht, die Gerbstoffe seidig und zart, das Finale burgundisch und sehr lang. Somit ist seine Grundart eher mit einem zarten Richebourg zu vergleichen.
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:	Score 19/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Numero di articolo:	0407106

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch