



## 2009 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Eine Beaucaillou-Legende!

### Nota di degustazione:

Ein volles Tanninpaket, aber das verdaut er irgendwie durch seinen noch nie so hoch ausgefallenen Alkoholgehalt. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wuchtiges Bouquet nach schwarzen Kirschen, Brombeerengelée, Trüffeln, Zedern und Black Currant, noble Süsse und alles sehr edel im Ansatz. Perfekter, feinseidiger Gaumen; aussen mit viel Schmelz, innen mit einer delikatspeffrigen Rasse, viel Lakritze und Szechuanpfeffer im dicken, fetten Extrakt, eine «schwarze» Aromatik im Finale.

### 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>Produttore:</b>	Château Ducru-Beaucaillou
<b>Valutazioni:</b>	Parker 100/100, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 20/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2019 – 2050
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0461209

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 100/100, Wine Spectator 96-99/100,  
WeinWisser 20/20  
**Varietà d'uva:** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot  
**Maturità:** 2019 – 2050  
**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.