



## 2004 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Juwel

**Nota di degustazione:**

Ein Richebourg aus dem Margaux! Umwerfendes, weit ausladendes Bouquet; Fruchtetee, Grenadine, Waldhimbeeren und viel roter Cassis. Feinster Gaumen, seidige Tannine und wunderschön süßes Extrakt. Faszinierendes, langes Finale. In absoluter Topform!

**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:** Parker 91/100, Wine Spectator 90/100, WeinWisser 19/20

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2030

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0407104

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Giscours**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Wine Spectator 90/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<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.