



2021 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zeitloser Klassiker

Degustationsnotiz:

Komplexes Bouquet, zarte blaubeerige Konturen, betörender Iris-Duft und dunkles Graphit. Am beruhigenden Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und athletischem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefe Terroirwürze und pfeffriges Extrakt. Der Jahrgang spielt diesem filigranen St.-Julien in die Karten, auf dem gleichen Niveau wie in den letzten Jahren, in seiner Appellation sogar Klassenbesten.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Julien

Produzent: Château Gruaud Larose

Bewertung(en): Parker 94–95/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100, WeinWisser 18+/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0459921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94–95/100, Score 18.5/20, Jean-Marc
Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100,
WeinWisser 18+/20

Rebsorte(n):
Trinkreife: 2028–2048
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.