



2022 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Besticht dieses Jahr durch diskrete «Sexyness»

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, Wildkirsche, Schlehensaft, verführerischer Irisduft, dahinter getrocknete Fliederblüten, Lakritze und Heidelbeergelée. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, sehr präzisen und langanhaltenden Finale eine Explosion von Brombeeren und Holundersaft, getragen von einer feinkörnigen Adstringenz.

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 Ducru-Beaucaillou

Bewertung(en): Jeb Dunnock 97–99/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100

Trinkreife: 2032–2055

Artikelnummer: 0461222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 97–99/100, James Suckling
97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser
19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100
Trinkreife: 2032–2055
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.