



2022 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Elegante aus Pauillac

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste liegt stolz inmitten seiner Weinreben. Das Château genießt ein aussergewöhnliches Terroir. Die Reben sind auf sehr tiefem Kies gepflanzt, was die Pflanzen dazu zwingt, ein ausgedehntes Wurzelsystem zu entwickeln, um genügend Wasser und Nährstoffe für den Wachstum zu erhalten.

Degustationsnotiz:

Verzauberndes rotbeeriges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, getrockneter Rosmarin, heller Tabak, Eisenkraut und zarte Fliedernoten. Am komplexen, geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, stützender feinnerviger Rasse, reifem Extrakt sowie engmaschigem Tanningerüst. Im gebündelten, feinaromatischen Finale rote Pflaumen, Wachsnoten und körnige Adstringenz. Ein beruhigender Pauillac, den es sich zu suchen lohnt!

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: Pauillac

Produzent: Château Grand Puy Lacoste

Bewertung(en): Neal Martin 96–98/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95–96/100

Trinkreife: 2029–2050

Artikelnummer: 0473022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 96–98/100, Parker 95–97/100,
WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff
96/100, James Suckling 95–96/100
Trinkreife: 2029–2050
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.