



2010 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Komplexer Giscours

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Fruchtbouquet, Recurrantnoten, ein Touch Grenadine, rote Kirschen und Preiselbeeren, darunter dominikanischer Tabak und zartes Vanillin. Fester Gaumen, die Gerbstoffe verbinden sich mit der Säure und geben dem Extrakt so eine leicht muskulös strenge Note, hat gute Anlagen und kann noch zulegen.

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:

James Suckling 94-95/100, Parker 91/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2036

Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0407110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Parker 91/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2036
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.