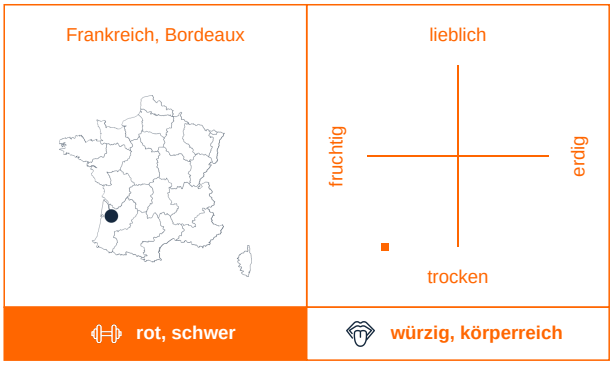
CHÂTEAU GLORIA CRU BOURGEOIS AOC CHÂTEAU GLORIA AOC

CHÂTEAU GLORIA | 2019



Ein Saint Julien wie aus dem Lehrbuch, nur ohne Etikette, die das verrät. Henri Martin, einst Bürgermeister von Saint Julien, hat Gloria Parzelle um Parzelle aus Lagen klassierter Gewächse zusammengetragen. Klassiert ist das Château bis heute nicht, im Glas spielt es trotzdem in derselben Liga. Der 2019er zeigt sich tiefdunkel, in der Nase Cassis und Brombeere, dazu Tabak, Zedernholz, ein Hauch Mokka und Lakritze. Am Gaumen breit und lang, getragen von feinen, festen Tanninen. Ein Wein mit Haltung, der heute schon Freude macht und die nächsten zehn Jahre noch zulegt.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Genussreife: 6 - 12 Jahre

Während einigen Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig

Pilzragout, Wildschweinragout, Lammcarré/Lammrack, Rindsentrecôte, Rindssteak, Straussenfilet, Pilzrisotto, Blauschimmelkäse

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht — schwer

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig