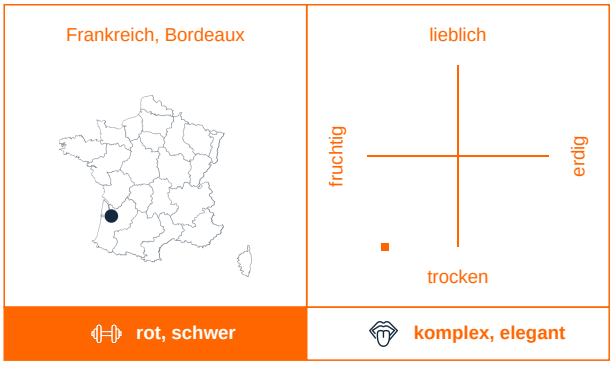
CHÂTEAU GRAND-PUY-DUCASSE 5E GRAND CRU CLASSÉ AOC CHÂTEAU GRAND-PUY-DUCASSE AC

CHÂTEAU GRAND-PUY-DUCASSE | 2019





Dichtes Purpur im Glas, begleitet von einem komplexen Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Süssholz, Waldboden und Graphit. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit mittel- bis vollem Körper, geschmeidigen Tanninen und einer feinen, dichten Struktur. Die Frische - getragen von moderatem Alkohol und lebendiger Säure - verleiht ihm Spannung und Eleganz. Der lange, harmonische Abgang rundet dieses charakterstarke Geschmackserlebnis eindrucksvoll ab (49 % Cab. Sauvignon, 51 % Merlot).

Cabernet Sauvignon, Merlot

Genussreife: 5 - 12 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (französische Eiche) ausgebaut.

schwarze Johannisbeere, Leder, Süssholz, Waldboden, Graphit

Rindsentrecôte, Rehschnitzel, Greyerzer, Risotto, grilliertes Gemüse, Hirschpfeffer

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig