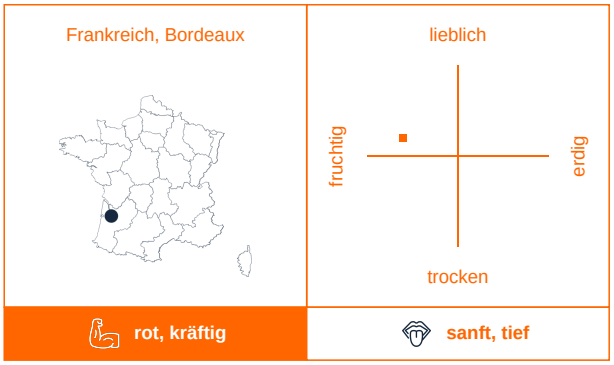
CHÂTEAU GISCOURS GRAND CRU CLASSÉ AOC CHÂTEAU GISCOURS AOC

CHÂTEAU GISCOURS | 2022





Bereits in der Nase zeigt sich das Potenzial: Fruchtaromen in Kombination mit klassisch-herben Noten. So ist Bordeaux, keine Frage! Die verwobene, elegante Gerbstofftextur verbindet sich mit der fruchtigen Struktur zu einem eindrücklichen Sinneseindruck. Das Finale ist anhaltend und präsentiert sich nach einigen Jahren der Flaschenreife harmonisch und ausgewogen, ganz wie es sich für einen klassischen Bordeaux gehört.

Cabernet Sauvignon, Merlot

Genussreife: 5 - 12 Jahre

Während 15 - 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Federwild, Hartkäse, Fondue chinoise, Rinds-Grilladen, T-Bone-Steak

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner