



Château Giscours 2017



Artikel Nr.	06663
Land	Frankreich
Herkunft	Margaux; Bordeaux
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (71%), Merlot (29%)
Qualitätsbezeich.	Grand Cru Classé
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	Die Vinifikation erfolgt in einer Kombination aus Edelstahlfässern und Betontanks. 80% der malolaktischen Gärung erfolgt im Tank und 20% im Fass. Der Wein reift in 50% neuen, französischen Eichenfässern für durchschnittlich 18 Monate.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Aromen von dunkler Frucht und Gewürzen. Die Tannine sind im Holz subtil kombiniert, um eine erhabene Balance zu erreichen. Letztlich sind alle traditionellen Qualitäten eines großen Margaux zusammengestellt: die Finesse der Tannine, Reinheit, eine sanfte, raffinierte Eleganz und eine große Länge am Gaumen.
Empfehlung	Fleisch, Kalb, Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm, Ente, Wild, Brathähnchen, geröstete geschmorte und gegrillte Gerichte