2020 Château Giscours

Château Giscours
3ème Cru Classé en 1855, Margaux AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Giscours ist 90 ha gross und liegt spektakulär am südlichen Anfang der Appellation Margaux. Typische Garonne-Kiesböden mit tiefer Drainage, auch Lehm. Seit der Übernahme des Weinguts durch den holländischen Investor Eric Albada Jelgersma wurde fast unanständig viel Geld investiert. Die Weinberge stehen in Dichtpflanzung, auch dadurch werden die Erträge stark reduziert. Pro Stock ergibt das nur etwa 500g Trauben. Giscours zählt hier zu den Top-Châteaux. Nur Margaux und Palmer stehen allein ganz oben. Klimatisch warme Jahrgänge wie 2015, 2016, 2018, 2019 und 2020 liegen diesem kühlen Terroir unglaublich. So ist Giscours in warmen, sonnigen Jahren einer der Megastars der Appellation.

Pirmin Bilger: Der Giscours strahlt wieder das besondere Etwas aus. Im Bouquet überzeugen die Reife des Jahrgangs und gleichzeitig auch die besondere Frische mit ätherisch kühlen Aromen wie Minze. Tiefe schwarze und rote Frucht, dazu mineralische Ausprägung nach Graphit. Das ist ein wunderschönes und verführerisches Margaux-Parfum. Tiefe und Komplexität mit enormer Strahlkraft. Am Gaumen total auf Feinheit gebaut, mit aromatischer Wucht. Sehr viel schwarze Kirsche, dazu Johannisbeere und Erdbeere. Die Tannine sind auf der extrem seidig-feinen Seite und verleihen dem Giscours den besonders noblen und cremig weichen Trinkfluss. Zusammen mit seiner guten Extraktsüsse zeigt er eine sehr gute Länge mit würzigem Abgang. Zarte Röstaromen nach Kaffee stammen vom gut integrierten Holzeinsatz. Auch mit dem Jahrgang 2020 zeigt sich Giscours in absoluter Perfektion.

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 56% Cabernet Sauvignon,44% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 95+

Wine Spectator : 96

Weinwisser: 96

Vino Vario: 20