

2022 Château Giscours

Château Giscours
3ème Cru Classé en 1855, Margaux AOC
150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Der Duft zieht mich vom ersten Moment an in seinen Bann. Giscours war ja schon immer eine feste Grösse in Margaux, aber mit diesem Jahrgang sprengt er alle Grenzen. Das Bouquet ist total harmonisch mit viel reifer Frucht, Frische, Tiefgang und Eleganz. Kirschenfrucht, Brombeere, Zwetschge, Heidelbeere und ein Hauch von rotbeeriger Frucht. Florale und würzige Aromen im Hintergrund geben dem Wein einerseits einen tänzerisch eleganten, aber auch einen kraftvoll tiefgründigen Charakter. Auch die Farbe lässt erahnen, dass es sich hier um einen dichten und konzentrierten Jahrgang handelt. Ausgesprochen gut ausbalanciert präsentiert sich der Gaumen, saftig und frisch dank der Säure. Viel reife Frucht präsentiert sich gleich vom ersten Gaumenkontakt an mit einer angenehmen und delikaten Extraktsüsse. Der Giscours 2022 schafft es, die Konzentration des Jahrgangs in ein elegantes Kleid zu legen und sich so mit einer unbeschreiblichen Noblesse zu präsentieren. (pb)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Cabernet Sauvignon,Merlot,Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 96

Wine Spectator : 98

Weinwisser: 96

Vino Vario: 19+