



Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der vielleicht beste Lascombes ever!

Beschreibung:

Ein besonders wichtiger Faktor für die hohe Qualität von Château Lascombes ist die separate Ernte aller Weinbergen. Denn da die Rebfläche auf viele kleine Parzellen verteilt ist, unterscheiden sich die optimalen Reifezeitpunkte zum Teil deutlich – eine organisatorische Meisterleistung, die in einem grossen Margaux resultiert!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Sehr aromatisches Bouquet mit viel reifen Beeren, milchige Komplexität, zarte Kaffeenoten, alles auf dem Punkt von der Nase her. Im Gaumen samtig, weich und wunderschön etabliert, reife, süsse Tannine mit viel Finessen, erst im Extrakt zeigt sich der Power und die Rasse, extreme Länge.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94/100, Wine Spectator 92-95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.