



La Côte Lascombes

Margaux AOC, Château Lascombes

Beschreibung:

Ein Merlot von ungewöhnlicher Herkunft: La Côte de Lascombes stammt von ton- und kreidehaltigen Parzellen und präsentiert sich als Neuentdeckung voller Charme. Seidige Konturen umhüllen rote und violette Früchte, während süsse Gewürze, Blumen und Mocca Dimension verleihen. Direktor Axel Heinz, erfahren von Masseto und Ornellaia, bringt hier Frische, Finesse und einen leichten Eichenschlag ein – ein Debüt, das vinophil Begeisterte nachhaltig prägen wird.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Château Lascombes
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028–2050
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1408022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Côte Lascombes

Margaux AOC
Château Lascombes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20, Antonio Galloni 94/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.