



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der vielleicht beliebteste Pauillac-Wein

### Beschreibung:

Wagemutig und innovativ und mit dem Ruf, oft der Letzte zu sein, der die Ernte einfuhr, definierte Jean Charles Cazes in den 1930er Jahren den Stil von Lynch-Bages. Der unverwechselbare Charakter des Weins hat ihm einen Platz unter den Grössten von Pauillac eingebracht. Er kombiniert Struktur, Finesse und Eleganz, bietet grosszügige Aromen in seiner Jugend und entwickelt mit zunehmender Flaschenreife tiefere Komplexität.

### Aromenprofil:

Dunkles, sattes Granat mit violetterm Schimmer. Sehr duftiges Bouquet von Cassisblüten, Minztönen, schwarzer Schokolade bis hin zu reifen, schwarzen Beeren; absolut delikate und ansprechend. Im Gaumen fein, seidene Tannine, die wunderschön ausgelegt sind, langer Körper, schon fast grazil und mit einer Klasse versehen, die weit über einem Cinquième liegen.

### Passt zu:

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

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0460606

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.