



Château Lagrange

Pomerol AOC

Klassiker aus Pomerol

Beschreibung:

Das Anbaugebiet Pomerol hat in der Weinwelt einen ganz grossen Namen mit viel Nachhall. Christian Moueix ist der Name, der in diesem Zusammenhang nicht wegzudenken ist. Er ist auch Besitzer des Châteaux Lagrange, dessen Weinberge mit gerade mal 9 Hektar als "winzig" zu bezeichnen sind. Der Château Lagrange harmonisiert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

Aromenprofil:

Verhaltener Beginn, zarte rot- und blaubeerige Konturen, Wacholder und Preiselbeernektar. Am kompakten Gaumen mit spröder Textur, unterlegter Rasse und schlankem Körper. Im verkapselten Finale rote Kirschenhaut, Brasil-Tabak und feinsandige Adstringenz. Aufgerundet.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2043

Rebsorte(n): 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0475523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Parker 93-95/100,
Vinum 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Trinkreife: 2029-2043
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.