



Château Lagrange

Pomerol AOC

Geheimtipp von Christian Moueix

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:

Filigranes rotbeeriges Bouquet, feines Irisparfüm, dahinter Veilchen und Red Kurant. Am saftigen Gaumen mit engmaschigem reifen Tanningerüst, verrückte Süsse-Salzigkeit, mittlerer tänzerischer Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale Preiselbeere und Tabakblatt.

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

Trinkreife: 2030–2052

Artikelnummer: 0475525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 95/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Trinkreife: 2030-2052
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.