



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Jahrgang voller Spannung

Beschreibung:

Trotz der warmen und trockenen Bedingungen zeigt sich der Jahrgang 2025 bei Lynch-Bages bemerkenswert ausgewogen. Die Konzentration erinnert an die grossen sonnengeprägten Jahrgänge der letzten Jahre, gleichzeitig wirkt der Wein frischer, präziser und harmonischer als viele seiner Vorgänger. Besonders bemerkenswert ist die Balance zwischen Dichte und Frische. Die niedrigen Alkoholwerte des Jahrgangs, kombiniert mit einer lebendigen Säurestruktur und aussergewöhnlich reifen Tanninen, verleihen dem Wein eine Klarheit und Spannung, die man nach einem der heissesten Vegetationsverläufe der letzten Jahrzehnte kaum erwarten konnte. Die entscheidenden Niederschläge Ende August erwiesen sich dabei als Schlüsselmoment.

Aromenprofil:

Sehr tiefgründiges Bouquet, zartes Veilchenparfüm, Tabak, Bleistiftmine, edle Cassiswürze. Am komplexen geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladene Rasse, engmaschiges reifes Tanningerüst, edle Salznote, perfekt geformter Körper. Im konzentrierten sehr langen Finale mit Wildkirsche, Grafit und fein mehligler Adstringenz.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97-98/100, Falstaff 97/100, Jeb
Dunnuck 96-98/100, Vinum 97/100
Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3%
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.