



## Château Lynch-Moussas

5e Cru Classé, Pauillac AOC

### **Beschreibung:**

#### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Weinrot. Offenes, ausladendes Fruchtbouquet, grünwürzige Noten. Saftiger, weicher Gaumen, angenehme Tannine. Rote Johannisbeeren im Nachklang. Genussreifer Pauillac, der viel Spass macht!

#### **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

**Artikelnummer:** 0474112

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Lynch-Moussas**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.