

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Der Kundenliebling bei Mövenpick Wein

Beschreibung:
Seit 1876 steht Château de Lussac für authentischen Bordeaux-Genuss mit Charakter und Geschichte. Inmitten der traditionsreichen Appellation Lussac-Saint-Émilion entstehen Weine, die Anmut und französische Lebensart auf harmonische Weise vereinen. Der hohe Merlot-Anteil verleiht diesem Bordeaux schon in jungen Jahren eine einladende Geschmeidigkeit, während seine Struktur zugleich beste Voraussetzungen für eine weitere Reife schafft. Ein Wein, der heute begeistert und auch morgen noch Freude bereitet.

Aromenprofil:
Sattes Purpurrot mit zartem rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit reifer Herzkirsche, edler Cassiswürze und Schokopastillen, dahinter heller Tabak und ein voller Strauss Veilchen. Am delikaten Gaumen mit crèmiger Textur, reifes Tanningerüst, betörender Extraktfülle, perfekt balancierte Rasse und durchtrainiertem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit blauen Beeren, Lakritze und zarten Graphitnoten.

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:	St-Emilion & Satellites
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0464720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch