



Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der wird noch zulegen!

Beschreibung:

Ein besonders wichtiger Faktor für die hohe Qualität von Château Lascombes ist die separate Ernte aller Weinbergen. Denn da die Rebfläche auf viele kleine Parzellen verteilt ist, unterscheiden sich die optimalen Reifezeitpunkte zum Teil deutlich – eine organisatorische Meisterleistung, die in einem grossen Margaux resultiert!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit zartem rubinroten Rand. Herrliches Waldbeerenbouquet mit reifen Schattenmorellen und Walderdbeeren. Im zweiten Ansatz Lakritze, Brasiltabak und Pflaumenmus. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartigem Tanningerüst, reifes Extrakt und genial stützende Rasse. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, dunkle Mineralik und exotische Hölzer, endet mit edler Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2027-2047

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2027-2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.