



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der diesjährige Song zum Jahrgang ist treffend wie nie: "Blue Velvet"!

Beschreibung:

Wagemutig und innovativ und mit dem Ruf, oft der Letzte zu sein, der die Ernte einfuhr, definierte Jean Charles Cazes in den 1930er Jahren den Stil von Lynch-Bages. Der unverwechselbare Charakter des Weins hat ihm einen Platz unter den Grössten von Pauillac eingebracht. Er kombiniert Struktur, Finesse und Eleganz, bietet grosszügige Aromen in seiner Jugend und entwickelt mit zunehmender Flaschenreife tiefere Komplexität.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Konzentriertes blaubeeriges Bouquet mit reifen Alpenheidelbeeren, dahinter schwarze Johannisbeeren, Lakritze, Schokopastillen und betörende Veilchen. Am fordernden Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Körper, der Bulldozer verfügt aber über eine Anmut Dank der perfekt stützenden Rasse und der herrlichen Extraksüsse. Im gebündelten Finale explodiert das Kraftpaket mit Wildkirschen, tiefgründiger Terroirwürze, Bleistiftmine. Das ist das beste was ich je hier degustiert habe!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Pauillac

Subregion: Pauillac

Pauillac AOC

Produzent:

Pauillac AOC

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5%

Trinkreife:

2029-2055

Rebsorte(n):

70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460619

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20

Rebsorte(n):

70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Trinkreife:

2029-2055

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.