



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Schafft sich an einer der grössten Lynch-Bages zu werden

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit schwarzebeirigen Konturen, tasmanischer Bergpfeffer und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz Orangenblüten, getrockneter Rosmarin und dunkles Graphit. Am konzentrierten Gaumen mit cremiger Textur, feinkörnige Extraktfülle, sehr strukturiert und tiefgründig, engmaschiges Tanningerüst, balancierte Rasse, die den mächtigen Körper perfekt stützt. Im katapultartigen Finale wird der Gigant immer länger und nimmt richtig Fahrt auf, Wildkirsche, Bleistiftmine und "sucre-salinie"-Adstringenz im Rückaroma.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2029-2050

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 96/100, Neal Martin 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.