



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Kundenliebling von der Familie Cazes

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:

Komplexes Bouquet, edle Cassiswürze, zarte Fliedernote und Graphit, dahinter Burleytabak, weißer Pfeffer und Lakritze. Am geradlinigen, sehr präzisen Gaumen mit seidiger Textur, vibrierender Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale schwarze Johannisbeere gepaart mit tiefschürfender Terroirwürze und fein körniger Adstringenz. Da ist richtig laute Musik drin, das Thema zum aktuellen Jahrgang passt daher perfekt: Rock and Roll!

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: 2028-2052

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18,5/20
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2052
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.