



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein präzises Kraftpaket dieses Jahr

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:

Ungeheuer dichtes und tiefgründiges Bouquet, edle Cassiswürze, zarte Flieder- und Irisnoten, Grafit und Schokopastillen. Am komplexen, geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt balancierter Rasse, engmaschigem und zupackendem Tanninkorsett sowie durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Mineralik und körnige 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:

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: 2030-2056

Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, J. Robinson 18/20, Parker 93-96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2056
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.