



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein enorm tiefgründiger Lynch-Bages

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:

Dicht verwobenes Bouquet, schwarzbeerige Konturen, dunkles Edelholz, Schokopastillen. Im zweiten Ansatz zartes Veilchenparfüm, dunkle Mineralik und Heidelbeergelée. Am komprimierten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, tiefschürfendes Grafit und mehlig-verlangende 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: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0460688

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.