



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Erstklassige Bewertung für diese Finesse aus St-Julien

Beschreibung:

Château Lagrange gehört zuverlässig zu den besten Referenzen der Appellation Saint-Julien. Ein klassischer Bordeaux mit aromatischer Fülle, feinen Tanninen und attraktiver Komplexität. Die charakteristischen Kiesböden der Region verleihen ihm nicht nur Struktur und seine klare mineralische Note, sondern statten diesen Rotwein auch mit einer bemerkenswerten Langlebigkeit aus.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Filigranes Kirschbouquet mit Heidelbeeren, Fliedernoten und Lakritze. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und stützendem engmaschigem Körper, viel Fruchtdruck. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, Cassisdrops und Mineralik, eine elegante und vor allem preislich interessante Delikatesse.

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: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2026-2046

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

Artikelnummer: 0472718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93-94/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	2026-2046
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.