Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Kann in seiner perfekten Trinkreife zur Legende zu werden

Beschreibung:
Die aussergewöhnlich lange Lese von 27 Tagen hat sich laut Neal Martin ausgezahlt. „Der St-Julien zeigt sich im Gaumen mittelkräftig mit feinen Tanninen, sehr komplex mit schwarzen Früchten und Lakritze. Im Finale agil und flink – ausgezeichnet!“ Bestes Genuss-Preis-Verhältnis für einen 3e Cru Classé.

Aromenprofil:
Undurchsichtiges Purpur mit satter Mitte und lila Rand. Komplexes Bouquet mit Schattenmorellensaft, Brombeergelee und Lakritze, dahinter Veilchen und schwarze Johannisbeerdrops. Am eleganten Gaumen mit viel Souplesse, kakaoartige Tannine, perfekt stützend und eine unglaubliche Rasse, die dem St. Julien etwas magisches verleiht. Im gebündelten Finale explodiert der Wein und es kommen Holundersaft, Bleistiftmiene und Wachholder zum Vorschein.

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

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Julien
Produzent:	St-Julien AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2027–2048
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Artikelnummer:	0472719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch