



## Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best-Buy!

### 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 Purpur mit opaker Mitte, zartem rubinrotem Rand und lila Reflexen. Was für ein delikates Parfüm nach frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Schattenmorellensaft und Lakritze, dahinter betörender Veilchenduft, zarte Graphitnoten und Heidelbeerdrops. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, körniges Extrakt, stützende Rasse und durchtrainierter Körper. Im aromatischen mittleren Finale ein Korb mit dunklen Kirschen, heller Tabak und zarter Adstringenz. Trilogie completed!

### 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:** 21 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2028-2045

**Rebsorte(n):** 74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                       |                                                                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 94/100,<br>Decanter 94/100, James Suckling 94/100,<br>Parker 95/100                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit<br>Verdot                                                                                                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028–2045                                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate im Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |