



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best Buy 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:

Delikates rotbeeriges Bouquet, betörender Irisduft und frischer Schattenmorellensaft. Am energiegeladenen, trainierten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im komplexen aromatischen Finale ein Korb mit roten Kirschen, getrocknetem Rosmarin, Grafit und feinkörnigem Extrakt. Der ist deutlich besser als in den vergangenen Jahren und sollte, nicht nur wegen seines attraktiven Preises, auf keinem Einkaufszettel fehlen.

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: 2028-2048

Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 96/100, Falstaff 94/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-96+/100
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.