



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Präzision im Glas

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:

Filigranes rotbeeriges Bouquet, Himbeermark, heller Tabak, dunkles Grafit und Johannisbeernektar. Am geradlinigen Gaumen mit straffer Ausrichtung, vibrierender Rasse, bleibt dabei ungemein dicht und tiefgründig, engmaschiger Körper. Im konzentrierten langen Finale frischer Schattenmorellensaft, Heidekraut und feinkörnige 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:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

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

Artikelnummer: 0472788

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:

Frankreich

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Alkoholgehalt:

13.0%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.

Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.