



2017 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Lagrange zum einmaligen Preis

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Filigranes rotbeeriges Bouquet mit Johannisbeeren und Preiselbeeren, dahinter rote Grütze und Rosenholz. Am Gaumen tänzerisch mit zartstützendem Tannin, guter Rasse und reifem Extrakt.

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

Region: Bordeaux

Subregion: St-Julien

Produzent: Château Lagrange St-Julien

Bewertung(en): Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025–2042

Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 18/20,
James Suckling 93/100, Parker 93/100
Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit
Verdot
Trinkreife: 2025–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.