



## 2015 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Jahrgang 2015 mit grossem Potenzial

### Beschreibung:

Publikumsliedling Château de Lussac stammt von einem der schönsten Schlösser von ganz Bordeaux. Besitzer Hervé Laviale begeistert auch mit seinem Jahrgang 2015. Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine. Dank der Merlot-Traube bereits jetzt ein traumhafter Genuss, der aber auch noch gelagert werden kann.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Was für ein Parfüm nach Schattenmorellensaft, Waldhimbeeren und Veilchen, dahinter Cassis und Schokopastillen. Fleischiger Körper mit engmaschigem, stützendem Tanningerüst. Im langen, gebündelten Finale mit Wildkirschen, Burleetabak und Wachsnoten.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château de Lussac
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 90–92/100
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0464715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château de Lussac**

Lussac-St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 90–92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.