



2016 Château Lagrange

Pomerol AOC

Geheimtipp von Christian Moueix

Beschreibung:

Das Pomerol hat in der Weinwelt einen ganz grossen Namen mit viel Nachhall. Christian Moueix ist der Name, der in diesem Zusammenhang nicht wegzudenken ist. Er ist auch Besitzer des Châteaux Lagrange, dessen Weinberge mit gerade mal 9 Hektar als winzig zu bezeichnen sind. Der Château Lagrange 2016 harmoniert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

Degustationsnotiz:

Purpur mit Granatrand. Filigranes Parfüm nach roten Kirschen und hellem Tabak, dahinter Himbeeren und erhalteter Früchteteer. Am mittleren Gaumen mit stoffiger Textur, endet mit rotbeeriger Frucht und Wachsnoten.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Château Lagrange Pomerol
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 89-92/100, Decanter 90/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025-2035
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Merlot
Artikelnummer:	0475516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 89–92/100, Decanter 90/100
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Merlot
Trinkreife:	2025–2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.