



## 2016 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

"A superior Lagrange to the 2015." Neal Martin

### Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Konzentrierte Nase mit schwarzbeeriger Frucht und floralen Noten, dahinter schwarze Johannisbeere. Sehr dicht, eine schöne Eleganz und Frische zeigend, endet im langen Finale mit viel Brombeere und schwarzen Johannisbeeren. Seit letztem Jahr auf der Überholspur – well done, Matthieu!

### 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):** James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnock 94/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2025–2045

**Artikelnummer:** 0472716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnock 94/100  
**Trinkreife:** 2025–2045  
**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.