



# 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 violettem 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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion: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 Dunnuck 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 Dunnuck 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.