



2018 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Auf dem gleichen Niveau des grossartigen 2016er!

Beschreibung:

Entlang der berühmten Route des Châteaux erstreckt sich das Weingut Château Labégorce mit über 70 Hektar Rebfläche in der Appellation Margaux, am linken Ufer des Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Sattes schwarzbeerig-würziges Bouquet, mit viel Brasiltabak sowie exotischen Hölzern. Im zweiten Ansatz Cassis, Baumnuss und Lakritze. Am Gaumen mit seidigen Textur und engmaschigem Tanningerüst, perfekt reif und gut stützend. Im gebündelten, langen Finale überzeugt er mit Holunderessenz und Pflaumenhaut.

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:	Margaux
Produzent:	Château Labégorce
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2045
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0412318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.