



2018 Château Lagrange

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

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 harmonisiert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensiver Duft nach erkaltetem Früchtetee, dahinter rote Grütze mit Heidelbeeren und Veilchen. Am kräftigen Gaumen mit burschikoser Struktur, festes Tanninpaket. Im mittleren Finale mit verhaltener Frucht, dafür mineralisch und mit edler Szechuannote im Rückaroma. Potenzialwertung.

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):

Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 87/100, Parker 89+/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 93/100

Ausbau:

in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2024–2040

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0475518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 87/100, Parker 89+/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2024–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.