



## 2018 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Erstklassige Bewertung für diese Finesse aus St-Julien

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Filigranes Kirschbouquet mit Heidelbeeren, Fliedernoten und Lakritze. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und stützendem engmaschigem Körper, viel Fruchtdruck. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, Cassisdrops und Mineralik, eine elegante und vor allem preislich interessante Delikatesse.

**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):** Jeb Dunnock 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2026–2046

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2026–2046
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.