2019 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 Châteaus Lagrange, dessen Weinberge mit gerade mal 9 Hektar als winzig zu bezeichnen sind. Der Château Lagrange harmoniert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit reifen Pflaumen, betörendes Veilchenparfüm und Brasiltabak. Am saten Gaumen mit weicher Textur, engmaschiges Tanningerüst, fein mehlige Extraktfülle und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik und fein spröde Adstringenz.
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):	James Suckling 92/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2044
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch