



2010 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Boliden-Lynch-Bages

Beschreibung:

Wagemutig und innovativ und mit dem Ruf, oft der Letzte zu sein, der die Ernte einfuhr, definierte Jean Charles Cazes in den 1930er Jahren den Stil von Lynch-Bages. Der unverwechselbare Charakter des Weins hat ihm einen Platz unter den Grössten von Pauillac eingebracht. Er kombiniert Struktur, Finesse und Eleganz, bietet grosszügige Aromen in seiner Jugend und entwickelt mit zunehmender Flaschenreife tiefere Komplexität.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Blau- und schwarzbeeriges Bouquet kompakt und auch gebunden, mittlere Intensität zeigend. Erstaunlich geschmeidig im Gaumen, fleischige Tannine, ausgeglichene Adstringenz, zeigt im Innern eine noch leicht kernige Substanz mit viel Rasse.

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:

Pauillac

Produzent:

Château Lynch-Bages

Bewertung(en):

James Suckling 98/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

73% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer:

0460610

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n): 73% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
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.