



2012 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Der St-Emilion-Publikumsliebling

Beschreibung:

Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Eigentümer des Anwesens sind Madame Griet Laviale Van Malderen und ihr Mann Hervé. Beide sind fortwährend damit beschäftigt, den Weinkeller, die Rebflächen und die angrenzenden, französischen Gärten zu gestalten. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Bouquet, viel Röstnoten, Sandelholz, Schokolade und schwarze Kirschen, zeigt eine massive Konzentration an. Im Gaumen sind überall Tannine, die sind momentan noch etwas mehlig und brauchen noch etwas Barrique um das Fett zu binden und dann wartet auch eine entsprechend lange Flaschenreife. Das wird ganz sicher keine Saint-Emilion-Diät!

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-Emilion & Satellites
Produzent:	Château de Lussac
Bewertung(en):	Wine Spectator 87/100, René Gabriel 17/20
Herstellung:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Traubensorte(n):	80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0464712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 87/100, René Gabriel 17/20
Traubensorte(en): 80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.