



2022 Château Lagrange

Pomerol AOC

Best Buy 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 harmoniert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

Degustationsnotiz:

Introvertiertes Bouquet, rotbeerige Konturen, zarter Eukalyptushauch, Rosenholz und Heidekraut. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, feinmürbem Extrakt, nerviger Rasse und sehnigem Körper. Im gebündelten Finale verkapselt sich der Pomerol, Wacholder und Graphit.

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 95–96/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, Jeb Dunnock 91–93/100

Trinkreife: 2028–2043

Artikelnummer: 0475522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Parker 90–92/100,
WeinWisser 17/20, Jeb Dunnock 91–93/100
Trinkreife: 2028–2043
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.