



2013 Château Lagrange

Pomerol AOC

Geheimtipp von Christian Moueix

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 harmonisiert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

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 |
| Bewertung(en): | René Gabriel 16/20 |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| Traubensorte(n): | 95% Merlot, 5% Cabernet Franc |
| Originalgebinde: | 6er-Holzbox |
| Artikelnummer: | 0475513075B6000 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 16/20
Traubensorte(en): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.