



## 2015 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Topwert aus Jahrhundertjahrgang

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Schwarze Kirschen und Lakritze, zeigt eine spannende Tiefe an. Saftiger Gaumen, die Tannine sind weich und stützen den homogenen Fluss, aromatisches Finale mit viel Fruchtdruck.

**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-Julien

**Produzent:** Château Lagrange St-Julien

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Decanter 92/100

**Ausbau:** 21 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Decanter 92/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2045  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |