



2017 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Geheimtipp aus Margaux

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Üppiges blaues Beerenbouquet gepaart mit duftigen Cassisblüten und Veilchen, dahinter Lakritze und Holundergelee. Am mittleren Gaumen mit süßem Extrakt und molligem Körper, dahinter straffes, reifes Tanningerüst. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit Heidelbeeren und stützender, feinnerviger Rasse.

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:

Margaux

Produzent:

Château Labégorce

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Parker 90+/100, WeinWisser 17+/20, Antonio Galloni 93/100

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

2028–2048

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer:

0412317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Parker 90+/100,
WeinWisser 17+/20, Antonio Galloni 93/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2048
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.