



Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Forse il miglior Lascombes di sempre!

Beschreibung:

Ein besonders wichtiger Faktor für die hohe Qualität von Château Lascombes ist die separate Ernte aller Weinbergen. Denn da die Rebfläche auf viele kleine Parzellen verteilt ist, unterscheiden sich die optimalen Reifezeitpunkte zum Teil deutlich – eine organisatorische Meisterleistung, die in einem grossen Margaux resultiert!

Degustationsnotiz:

Corposo, di colore granato-violaceo, denso al centro, con un disco lilla. Il bouquet è molto aromatico, con molti frutti di bosco maturi e delicate note di caffè. Al palato è vellutato e morbido, con una magnifica presenza, tannini maturi e raffinati e una potenza rabbiosa che si avverte solo nell'estratto. Estremamente lungo.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Wine Spectator 92-95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.