

La Côte Lascombes

Margaux AOC, Château Lascombes

Beschreibung:

Un Merlot di origine insolita: La Côte de Lascombes proviene da parcelle argillose e gessose e si presenta come una nuova scoperta piena di fascino. Contorni setosi avvolgono i frutti rossi e viola, mentre spezie dolci, fiori e moka aggiungono dimensione. Il direttore Axel Heinz, con esperienza con Masseto e Ornellaia, apporta freschezza, finezza e un leggero tocco di rovere a questo vino - un debutto che lascerà un'impressione duratura sugli appassionati di vino. **Degustationsnotiz:**

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: Château Lascombes **Allevamento:** 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.5%
Da bere: 2028-2050
Varietà d'uva: 100% Merlot
Artikelnummer: 1408022

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Côte Lascombes

Margaux AOC Château Lascombes

Herkunft: Francia

Valutazioni: Score 20/20, Antonio Galloni 94/100

Varietà d'uva: 100% Merlot
Da bere: 2028-2050
Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

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.