



Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der wird noch zulegen!

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:

Colore granato-violaceo intenso con un delicato rosso rubino sul disco. Meraviglioso bouquet di frutti di bosco con ciliegie Morello mature e fragoline di bosco. Il secondo naso è caratterizzato da liquirizia, tabacco brasiliano e confettura di prugne. Al palato è potente, con una consistenza cremosa, tannini al cacao, estratto maturo e carattere perfettamente solidale. Nel complesso finale, note di mirtillo, bella mineralità e legno esotico, si conclude su una bella astringenza.

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. Suggestimento: 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

Produttore: Margaux AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2027-2047

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	2027-2047
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.