Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Lynch-Bages molto profondo

Beschreibung:
Audace e innovativo, con la reputazione di essere spesso l'ultimo a vendemmiare, Jean Charles Cazes ha definito lo stile di Lynch-Bages negli anni Trenta. Il carattere incomparabile di questo vino gli ha fatto guadagnare un posto tra i grandi vini di Pauillac. Combinando struttura, finezza ed eleganza, offre aromi generosi in gioventù e sviluppa una maggiore complessità con la maturazione in bottiglia.
Degustationsnotiz:
Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Il primo naso è chiaramente di Cabernet, con sentori speziati di liquirizia, legni pregiati e pepe schiacciato. Solo successivamente emergono gli aromi di bacche blu e nere. I tannini carnosi e molto fini forniscono un piacevole sostegno al palato esigente, con ripetuti sapori di pepe nero, uva sultanina e legni pregiati, arricchiti da una nota di tabacco nel finale persistente. Questo vino mostra una profondità sorprendente per l'annata.
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:	Pau
Produzent:	Pauillac AOC
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2055
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0460615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 94+/100, James Suckling 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 94–96/100
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch