



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:

Porpora saturo e profondo con riflessi granata sul disco. I frutti di bosco dominano il bouquet concentrato con sentori di mirtillo e cocco, seguiti da violette, tabacco marrone e cioccolato. Il corpo è vigoroso con una struttura serrata, che rivela grande potenza, pur rimanendo elegante; grazie a una bella freschezza, questo "bulldozer" termina su un lungo finale aromatico accompagnato da note persistenti di ciliegie selvatiche e legno pregiato. Le cantine sono state spostate per consentire la ristrutturazione delle strutture tecniche fino a luglio 2019, quando lo Château riaprirà.

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2057

Artikelnummer: 0460616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 97+/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 19/20
Da bere:	2027-2057
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.