



## 2010 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Boliden-Lynch-Bages

**Nota di degustazione:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Blau- und schwarzbeeriges Bouquet kompakt und auch gebunden, mittlere Intensität zeigend. Erstaunlich geschmeidig im Gaumen, fleischige Tannine, ausgeglichene Adstringenz, zeigt im Innern eine noch leicht kernige Substanz mit viel Rasse.

**Abbinamenti:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:**

Francia

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

Pauillac

**Produttore:**

Château Lynch-Bages

**Valutazioni:**

James Suckling 98/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

2018 bis 2035

**Varietà d'uva:**

73% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Numero di articolo:**

0460610

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	73% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2018 bis 2035
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.