



2011 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Der Kundenliebling bei Mövenpick Wein

Descrizione del vino:

Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Eigentümer des Anwesens sind Madame Griet Laviale Van Malderen und ihr Mann Hervé. Beide sind fortwährend damit beschäftigt, den Weinkeller, die Rebflächen und die angrenzenden, französischen Gärten zu gestalten. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Bouquet, rote Kirschen, etwas Brombeeren, pfeffriger Ansatz. Fester Gaumen, zeigt eine deutliche Adstringenz, welche schon auf der Zunge anfängt, wirkt noch etwas körnig und verlangt nach Reife.

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:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château de Lussac
Valutazioni:	René Gabriel 16/20
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2018–2032
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0464711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 16/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	2018–2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.