



2013 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Recht süßes Bouquet, Mokkanoten, dabei eine schöne Konzentration zeigend. Dichter Gaumen, sehr stoffig, sanft marmeladige Ansätze, gebündeltes Finale. Leider nur eine halbe Ernte. Sehr gut gelungen.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Labégorce

Valutazioni:

Wine Spectator 87–90/100, James Suckling 85–86/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2036

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0412313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 87–90/100, James Suckling 85–86/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2036
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.