



2013 Château Lagrange

Pomerol AOC

Geheimtipp von Christian Moueix

Descrizione del vino:

Das Pomerol hat in der Weinwelt einen ganz großen Namen mit viel Nachhall. Christian Moueix ist der Name, der in diesem Zusammenhang nicht wegzudenken ist. Er ist auch Besitzer des Châteaux Lagrange, dessen Weinberge mit gerade mal 9 Hektar als winzig zu bezeichnen sind. Der Château Lagrange harmonisiert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

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:

Pomerol

Produttore:

Famille Moueix

Valutazioni:

René Gabriel 16/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva:

95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0475513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 16/20
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.