2012 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein fast ganz großer Lynch mit ziemlich viel Power.

Descrizione del vino:
Wagemutig und innovativ und mit dem Ruf, oft der Letzte zu sein, der die Ernte einfuhr, definierte Jean Charles Cazes in den 1930er Jahren den Stil von Lynch- Bages. Der unverwechselbare Charakter des Weins hat ihm einen Platz unter den Grössten von Pauillac eingebracht. Er kombiniert Struktur, Finesse und Eleganz, bietet grosszügige Aromen in seiner Jugend und entwickelt mit zunehmender Flaschenreifen tiefere Komplexität.
Nota di degustazione:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Frisches Bouquet, würziger Cabernet, Veilchennoten, Flieder, Maulbeeren, eine defensive Süsse zeigend. Im Gaumen erstaunlich samtig, gute Konzentration und viel Rasse, dezent kernige und auch pfeffrige Noten im Finish, mittlerer Druck. Nach so vielen eher lauten Bomben-Lynch-Bages ist man vielleicht im ersten Moment etwas enttäuscht von dieser eher femininen Variante. Dafür wird man hier vielleicht etwas früher mit dem Geniessen beginnen können. Ein fast ganz grosser Lynch mit ziemlich viel Power.
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 93–94/100, Parker 87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0460612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Parker 87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2040
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch