



2012 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Super-Wert aus Margaux

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, wirkt zwar etwas dropsig aber die Cassisspuren darin sind wie parfümiert, ein Hauch Kokos und Vanille schwingt auch mit. Im Gaumen satt, wunderschön süsse Tannine, im Finale helle Schokolade und wieder Cassis. Wow! Ein grosser Margaux muss dicht, stoffig und trotzdem feminin sein. Dieser grossartige Labégorce hat das alles. Ist einigen wesentlich teureren Margaux überlegen!

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:

Parker 88-90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100

Vinificazione:

15 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2017-2038

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0412312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 88-90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2017–2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.