



## 2018 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Auf dem gleichen Niveau des grossartigen 2016er!

**Beschreibung:**

Entlang der berühmten Route des Châteaux erstreckt sich das Weingut Château Labégorce mit über 70 Hektar Rebfläche in der Appellation Margaux, am linken Ufer des Bordeaux.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Sattes schwarzbeerig-würziges Bouquet, mit viel Brasiltabak sowie exotischen Hölzern. Im zweiten Ansatz Cassis, Baumnuss und Lakritze. Am Gaumen mit seidigen Textur und engmaschigem Tanningerüst, perfekt reif und gut stützend. Im gebündelten, langen Finale überzeugt er mit Holunderessenz und Pflaumenhaut.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Labégorce
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2045
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0412318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Labégorce**

Cru Bourgeois  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2025–2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.