



## 2019 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Kann in seiner perfekten Trinkreife zur Legende zu werden

### **Beschreibung:**

Die aussergewöhnlich lange Lese von 27 Tagen hat sich laut Neal Martin ausgezahlt. „Der St-Julien zeigt sich im Gaumen mittelkräftig mit feinen Tanninen, sehr komplex mit schwarzen Früchten und Lakritze. Im Finale agil und flink – ausgezeichnet!“ Bestes Genuss-Preis-Verhältnis für einen 3e Cru Classé.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur mit satter Mitte und lila Rand. Komplexes Bouquet mit Schattenmorellensaft, Brombeergelee und Lakritze, dahinter Veilchen und schwarze Johannisbeerdrops. Am eleganten Gaumen mit viel Souplesse, kakaoartige Tannine, perfekt stützend und eine unglaubliche Rasse, die dem St. Julien etwas magisches verleiht. Im gebündelten Finale explodiert der Wein und es kommen Holundersaft, Bleistiftmiene und Wachholder zum Vorschein.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château Lagrange St-Julien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 18+/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2048
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0472719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 18+/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2027–2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.