



2020 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best-Buy!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte, zartem rubinrotem Rand und lila Reflexen. Was für ein delikates Parfüm nach frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Schattenmorellensaft und Lakritze, dahinter betörender Veilchenduft, zarte Graphitnoten und Heidelbeerdrops. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, körniges Extrakt, stützende Rasse und durchtrainierter Körper. Im aromatischen mittleren Finale ein Korb mit dunklen Kirschen, heller Tabak und zarter Adstringenz. Trilogie completed!

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Julien
Produzent:	Château Lagrange St-Julien
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 95+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2045
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 95+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.