



2016 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Der Kundenliebling bei Mövenpick Wein

Beschreibung:

Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Eigentümer des Anwesens sind Madame Griet Laviale Van Malderen und ihr Mann Hervé. Beide sind fortwährend damit beschäftigt, den Weinkeller, die Rebflächen und die angrenzenden, französischen Gärten zu gestalten. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit zartem rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit reifer Herzkirsche, edler Cassiswürze und Schokopastillen, dahinter heller Tabak und ein voller Strauss Veilchen. Am delikaten Gaumen mit cremiger Textur, reifes Tanningerüst, betörender Extraktfülle, perfekt balancierte Rasse und durchtrainiertem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit blauen Beeren, Lakritze und zarten Graphitnoten.

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-Emilion & Satellites
Produzent:	Château de Lussac
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0464716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.