



## 2019 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Bestseller aus Lussac-St-Emilion

### **Beschreibung:**

Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine. Dank der Merlot-Traube bereits jetzt ein traumhafter Genuss, der auch gelagert werden kann.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château de Lussac
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, WeinWisser 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0464719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château de Lussac**

Lussac-St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.