



2009 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Etwas für Fans von beschwingten St. Juliens

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikat fülliges Bouquet, rahmige Noten und feiner Brombeeren- und Zederntouch. Im Gaumen genau so wie man sich einen grossen Lagrange-Jahrgang vorstellt; delikat, fein und wunderschön harmonisch.

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): Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100, Wine Spectator 91–94/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0472709

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Parker
90+/100, Wine Spectator 91–94/100

Rebsorte(n):
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.