



## La Côte Lascombes

Margaux AOC, Château Lascombes

### **Beschreibung:**

Ein Merlot von ungewöhnlicher Herkunft: La Côte de Lascombes stammt von ton- und kreidehaltigen Parzellen und präsentiert sich als Neuentdeckung voller Charme. Seidige Konturen umhüllen rote und violette Früchte, während süsse Gewürze, Blumen und Mokka Dimension verleihen. Direktor Axel Heinz, erfahren von Masseto und Ornellaia, bringt hier Frische, Finesse und einen leichten Eichenschlag ein – ein Debüt, das vinophil Begeisterte nachhaltig prägen wird.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Lascombes
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	2028-2050
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1408022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Côte Lascombes

Margaux AOC  
Château Lascombes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 20/20, Antonio Galloni 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2028-2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.