



Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac mit gewaltigem Lagerpotential

Beschreibung:

Ein Pauillac mit gewaltigem Lagerpotenzial, der dieses Jahr mit Präzision punktet. Dazu passt das Zitat "Die Natur handelt, der Mensch schafft" von Immanuel Kant perfekt.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, schwarzbeerige Konturen, dunkles Edelholz, Schokopastillen. Im zweiten Ansatz zartes Veilchenparfüm, dunkle Mineralik und Heidelbeergelee. Am komprimierten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, tiefschürfendes Grafit und mehligeladene Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2032-2060

Artikelnummer: 0460623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 97/100, Drinks Business 94-96+/100, Decanter 96/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 93-95/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5+/20

Trinkreife: 2032-2060

Alkoholgehalt: 13.0%

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