



## Château Lagrange

Pomerol AOC

Klassiker aus Pomerol

**Beschreibung:**

Das Anbaugebiet Pomerol hat in der Weinwelt einen ganz großen Namen mit viel Nachhall. Christian Moueix ist der Name, der in diesem Zusammenhang nicht wegzudenken ist. Er ist auch Besitzer des Châteaux Lagrange, dessen Weinberge mit gerade mal 9 Hektar als "winzig" zu bezeichnen sind. Der Château Lagrange harmonisiert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

**Aromenprofil:**

Verhaltener Beginn, zarte rot- und blaubeerige Konturen, Wacholder und Preiselbeernektar. Am kompakten Gaumen mit spröder Textur, unterlegter Rasse und schlankem Körper. Im verkapselten Finale rote Kirschenhaut, Brasil-Tabak und feinsandige Adstringenz. Aufgerundet.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** 2029-2043

**Rebsorte(n):** 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0475523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Parker 93-95/100,  
Vinum 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet  
Sauvignon  
**Trinkreife:** 2029-2043  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.