



Château Lagrange

Pomerol AOC

Ein Pomerol-Geheimtipp mit überragendem Genusswert

Beschreibung:

Das Anbaugebiet Pomerol gehört zu den klangvollsten Namen der Weinwelt – und Château Lagrange zeigt im Jahrgang 2025 eindrucksvoll, warum. Unter der Regie des renommierten Christian Moueix ist auf dem gerade einmal neun Hektar umfassenden Kleinod ein Wein entstanden, der seine berühmte Herkunft auf besonders charmante Weise interpretiert. Ein Pomerol mit verführerischer Aromatik und eigenständiger Stilistik – und zugleich einer der überzeugendsten Preis-Genuss-Werte des gesamten Jahrgangs.

Aromenprofil:

Filigranes rotbeeriges Bouquet, feines Irisparfüm, dahinter Veilchen und Red Kurant. Am saftigen Gaumen mit engmaschigem reifen Tanningerüst, verrückte Süsse-Salzigkeit, mittlerer tänzerischer Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale Preiselbeere und Tabakblatt.

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

Trinkreife: 2030–2052

Artikelnummer: 0475525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 95/100, Parker 90-92/100, Vinum 92-94/100, Score 18.5/20
Trinkreife: 2030-2052
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.