

Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Hochklassiger "Deuxième Cru" aus Margaux, der jedes Jahr noch besser wird

Beschreibung:
Ein besonders wichtiger Faktor für die hohe Qualität von Château Lascombes ist die separate Ernte aller Weinbergen. Denn da die Rebfläche auf viele kleine Parzellen verteilt ist, unterscheiden sich die optimalen Reifezeitpunkte zum Teil deutlich – eine organisatorische Meisterleistung, die in einem großen Margaux resultiert!
Aromenprofil:
Sattes Purpurgranat mit zartem rubinroten Rand. Herrliches Waldbeerenbouquet mit reifen Schattenmorellen und Walderdbeeren. Im zweiten Ansatz Lakritze, Brasiltabak und Pflaumenmus. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartigem Tanningerüst, reifes Extrakt und genial stützende Rasse. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, dunkle Mineralik und exotische Hölzer, endet mit edler 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:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC
Alkoholgehalt:	14.0%
Artikelnummer:	0330015

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch