



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Der Kundenliebling bei Mövenpick Wein

Beschreibung:

Seit 1876 steht Château de Lussac für authentischen Bordeaux-Genuss mit Charakter und Geschichte. Inmitten der traditionsreichen Appellation Lussac-Saint-Émilion entstehen Weine, die Anmut und französische Lebensart auf harmonische Weise vereinen. Der hohe Merlot-Anteil verleiht diesem Bordeaux schon in jungen Jahren eine einladende Geschmeidigkeit, während seine Struktur zugleich beste Voraussetzungen für eine weitere Reife schafft. Ein Wein, der heute begeistert und auch morgen noch Freude bereitet.

Aromenprofil:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Bouquet, rote Kirschen, etwas Brombeeren, pfeffriger Ansatz. Fester Gaumen, zeigt eine deutliche Adstringenz, welche schon auf der Zunge anfängt, wirkt noch etwas körnig und verlangt nach Reife.

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: St-Emilion & Satellites

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0464711

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	René Gabriel 16/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.