



## Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der wird noch zulegen!

### 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!

### Degustationsnotiz:

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.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Margaux AOC
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	2027-2047
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0330019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lascombes

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 96/100, Parker 92+/100,  
WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit  
Verdot  
**Trinkreife:** 2027-2047  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.