

Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Ist auf gutem Wege!

Beschreibung:
Entlang der berühmten Route des Châteaux erstreckt sich Château Labégorce über mehr als 70 Hektar Rebfläche in der renommierten Appellation Margaux. Die typischen Kiesböden des linken Bordeaux-Ufers prägen einen Wein von feiner Eleganz und klassischer Struktur. Dunkle Frucht, florale Nuancen und eine dezente Würze verbinden sich mit geschmeidigem Tannin und schöner Frische. Ein harmonischer Margaux mit Finesse, Balance und anhaltendem Finale.

Aromenprofil:
Purpurgranat mit violettem Rand. Üppiges blaues Beerenbouquet gepaart mit duftigen Cassisblüten und Veilchen, dahinter Lakritze und Holundergelee. Am mittleren Gaumen mit süssem Extrakt und molligem Körper, dahinter straffes, reifes Tanningerüst. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit Heidelbeeren und stützender, feinnerviger Rasse.

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:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2028–2048
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0412317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Antonio Galloni 93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 17+/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2048
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

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