



Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Auf dem gleichen Niveau des grossartigen 2016er!

Beschreibung:

Entlang der berühmten Route des Châteaux erstreckt sich das Weingut Château Labégorce mit über 70 Hektar Rebfläche in der Appellation Margaux, am linken Ufer des Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Sattes schwarzbeerig-würziges Bouquet, mit viel Brasiltabak sowie exotischen Hölzern. Im zweiten Ansatz Cassis, Baumnuss und Lakritze. Am Gaumen mit seidigen Textur und engmaschigem Tanningerrüst, perfekt reif und gut stützend. Im gebündelten, langen Finale überzeugt er mit Holunderessenz und Pflaumenhaut.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0412318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93-95/100, WeinWisser 18/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.