



Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Klassiker aus Margaux

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.

Aromenprofil:

Ausdrucksstarke schwarze Kirschen, Heidelbeeren, leichte Zedernnoten und zerkleinerte Veilchen. Der Gaumen ist mittelkräftig und was Sie zuerst bemerken, ist die Finesse der Tannine. Satinartige Textur und eine sehr gut beurteilte Säure. Die neue Eiche ragt im Abgang ein wenig heraus - wenn dies während der Reifung des Fasses aufgenommen werden kann, könnte dies zu einem sehr aussagekräftigen Margaux werden. - Neal Martin

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

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

Artikelnummer: 0412319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Neal Martin 93/100, James Suckling 92/100,
Score 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.