



Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Kraftpaket 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:

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit edler Cassiswürze, dunklem Edelholz und dominikanischem Tabak, dahinter zarte Fliedernoten, Schokopastillen und schwarze Johannisbeerdrops. Am vielschichtigen Gaumen mit cremiger Textur, fein körniges Extrakt, balancierte Rasse und muskulöser Körper. Im sehr konzentrierten Finale mit Wildkirschem, viel dunkler Mineralik und fein mürber Adstringenz. Ein Kraftpaket aus Margaux zu einem interessanten Preis, gehört daher auf jede Einkaufsliste!

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: 2027-2042

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0412320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2042
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.