



Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Finesse und Eleganz 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:

Delikates Bouquet, reife rote Johannisbeere, helles Edelholz, Brasiltabak, Hibiskus und Preiselbeergelée. Am balancierten Gaumen mit seidiger Textur, stützender Rasse, reifem Extrakt, durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale edle Cassiswürze, dunkles Graphit und fein sandige Adstringenz.

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): 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0412321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Neal Martin 91-93/100, Antonio Galloni 90-92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
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.