



## Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein enorm tiefgründiger Lynch-Bages

### **Beschreibung:**

Wagemutig und innovativ und mit dem Ruf, oft der Letzte zu sein, der die Ernte einfuhr, definierte Jean Charles Cazes in den 1930er Jahren den Stil von Lynch-Bages. Der unverwechselbare Charakter des Weins hat ihm einen Platz unter den Grössten von Pauillac eingebracht. Er kombiniert Struktur, Finesse und Eleganz, bietet grosszügige Aromen in seiner Jugend und entwickelt mit zunehmender Flaschenreife tiefere Komplexität.

### **Aromenprofil:**

Tiefes, sattes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Konzentrierter, blaubeeriger Duft mit Heidelbeeren und Kokos, dahinter Veilchen, dunkler Tabak sowie Schokonoten. Am kräftigen Körper mit engmaschigem Gerüst, viel Power zeigend, bleibt trotzdem elegant; dank der Frische endet der Bulldozer in einem langen aromatischen Finale, das mit Wildkirschen und dunklem Edelholz lange nachhallt. Im Übrigen: Die komplette Kellereinrichtung wurde an einer anderen Stelle im Ort aufgebaut, im Juli 2019 soll das komplett neue Château eröffnet werden.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2027-2057

**Artikelnummer:** 0460616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 97+/100, Jeb Dunnock 95+/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 19/20  
**Trinkreife:** 2027-2057  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.