Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Kultwein aus Pauillac

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 Flaschenreifen tiefere Komplexität.

Aromenprofil:
72 % Cabernet Sauvignon, 19 % Merlot, 6 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot, 40 hl/ha, 75 % neue Barriques. Dichtes Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Verführerisches fruchtig-würziges Bouquet nach reifem Cassis, Brasiltabak, dunklen Edelhölzern. Im zweiten Ansatz Nougatpralinen, Lakritze und Heidelbeerkompott. Am kräftigen Gaumen zeigt der Pauillac-Bulldozer sein wahres Gesicht, muskelbepackt, vor Kraft strotzend und nach Flaschenlagerung lechzend. Im komprimierten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit dichter Mineralik, Schlehensaft und spürbarer Adstringenz. Ein Gigant! Der diesjährige Song zum Jahrgang, den sich das Team ausgesucht hat, passt perfekt dazu: «Purple Rain» von Prince!

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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028–2055
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0460618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch