



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Liebling der Mövenpick-Kundschaft

Beschreibung:

Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine. Dank der Merlot-Traube bereits jetzt ein traumhafter Genuss, der auch gelagert werden kann. Besitzer Hervé Laviale wird Sie mit seinem Jahrgang 2015 begeistern.

Aromenprofil:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Was für ein Parfüm nach Schattenmorellensaft, Waldhimbeeren und Veilchen, dahinter Cassis und Schokopastillen. Fleischiger Körper mit engmaschigem, stützenden Tanningerüst. Im langen, gebündelten Finale mit Wildkirschen, Burleetabak und Wachsnoten.

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: St-Emilion & Satellites

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0464715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20, Falstaff 90-92/100
Rebsorte(n):	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.