



## Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Der Kundenliebling bei Mövenpick Wein

**Beschreibung:**

Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Eigentümer des Anwesens sind Madame Griet Laviale Van Malderen und ihr Mann Hervé. Beide sind fortwährend damit beschäftigt, den Weinkeller, die Rebflächen und die angrenzenden, französischen Gärten zu gestalten. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurrot mit zartem rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit reifer Herzkirsche, edler Cassiswürze und Schokopastillen, dahinter heller Tabak und ein voller Strauss Veilchen. Am delikaten Gaumen mit cremiger Textur, reifes Tanningerüst, betörender Extraktfülle, perfekt balancierte Rasse und durchtrainiertem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit blauen Beeren, Lakritze und zarten Graphitnoten.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0464716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.