



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Bestseller aus Lussac-St-Emilion

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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0464719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.