



## Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Das wird eine sichere, preislich attraktive Genussbank!

### **Beschreibung:**

Château Lagrange gehört zuverlässig zu den besten Referenzen der Appellation Saint-Julien. Ein klassischer Bordeaux mit aromatischer Fülle, feinen Tanninen und attraktiver Komplexität. Die charakteristischen Kiesböden der Region verleihen ihm nicht nur Struktur und seine klare mineralische Note, sondern statten diesen Rotwein auch mit einer bemerkenswerten Langlebigkeit aus.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Schwarze Kirschen und Lakritze, zeigt eine spannende Tiefe an. Saftiger Gaumen, die Tannine sind weich und stützen den homogenen Fluss, aromatisches Finale mit viel Fruchtdruck.

### **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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** 21 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.