



## Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Lagrange zum einmaligen Preis

### **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.

### **Aromenprofil:**

Purpurgranat mit violetterm Rand. Filigranes rotbeeriges Bouquet mit Johannisbeeren und Preiselbeeren, dahinter rote Grütze und Rosenholz. Am Gaumen tänzerisch mit zartstützendem Tannin, guter Rasse und reifem Extrakt.

### **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-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	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.