



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best-Buy!

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:

Sattes Purpur mit opaker Mitte, zartem rubinrotem Rand und lila Reflexen. Was für ein delikates Parfüm nach frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Schattenmorellensaft und Lakritze, dahinter betörender Veilchenduft, zarte Graphitnoten und Heidelbeerdrops. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, körniges Extrakt, stützende Rasse und durchtrainierter Körper. Im aromatischen mittleren Finale ein Korb mit dunklen Kirschen, heller Tabak und zarter Adstringenz.

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:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2028–2045
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 95+/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.