

Château Lagrange

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

Beschreibung:
Das Anbaugebiet Pomerol hat in der Weinwelt einen ganz großen Namen mit viel Nachhall. Christian Moueix ist der Name, der in diesem Zusammenhang nicht wegzudenken ist. Er ist auch Besitzer des Châteaus Lagrange, dessen Weinberge mit gerade mal 9 Hektar als "winzig" zu bezeichnen sind. Der Château Lagrange harmoniert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.
Aromenprofil:
Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensiver Duft nach erkaltetem Früchtetee, dahinter rote Grütze mit Heidelbeeren und Veilchen. Am kräftigen Gaumen mit burschikoser Struktur, festes Tanninpaket. Im mittleren Finale mit verhaltener Frucht, dafür mineralisch und mit edler Szechuannote im Rückaroma. Potenzialwertung.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pomerol
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Parker 89+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch