



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 Châteaux Lagrange, dessen Weinberge mit gerade mal 9 Hektar als "winzig" zu bezeichnen sind. Der Château Lagrange harmonisiert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit reifen Pflaumen, betörendes Veilchenparfüm und Brasiltabak. Am saten Gaumen mit weicher Textur, engmaschiges Tanningerüst, fein mehlig Extraktfülle und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik und fein spröde Adstringenz.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.