



Château Lagrange

Pomerol AOC

Geheimtipp aus dem Hause Moueix

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 lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit frisch gepflückten Alpenheidelbeeren, parfümierter Pfeifentabak und Lakritze, dahinter verführerische Fliedernoten, helles Malz und schwarze Johannisbeerdrops. Am samtigen Gaumen mit seidiger Textur, stützende Rasse gepaart mit dunkler Mineralik und durchtrainiertem Körper. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk mit blauen Beeren, helles Edelholz und zarten Graphitnoten.

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2027-2045

Artikelnummer: 0475520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Trinkreife:	2027-2045
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.