



## Château Lagrange

Pomerol AOC

Best Buy 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:

Introvertiertes Bouquet, rotbeerige Konturen, zarter Eukalyptushauch, Rosenholz und Heidekraut. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, feinmürbem Extrakt, nerviger Rasse und sehnigem Körper. Im gebündelten Finale verkapselt sich der Pomerol, Wacholder und Graphit.

### 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:** 2028–2043

**Rebsorte(n):** 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

**Artikelnummer:** 0475522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 17/20, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot  
**Trinkreife:** 2028-2043  
**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.