



Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Beeindruckender St-Estèphe mit 94 Punkten

Beschreibung:

Im Südwesten der Appellation liegt das Château Lilian Ladouys, in direkter Nachbarschaft von Château Cos d'Estournel und Château Lafite-Rothschild. Auf der Hochebene von Cos mit Blick auf die Gironde ragen die beiden majestätischen Türme des Châteaus aus den Weinbergen heraus. Ein ungewöhnlich geschmeidiger und finessenreicher St-Estèphe!

Aromenprofil:

Dichtes Purpur mit zarten rubinroten Reflexen. Sattes Brombeerbouquet, dahinter Cassislikör, Lakritze und Heidelbeergelee. Am druckvollen Gaumen mit weicher Textur, fleischiger Extraktfülle und engmaschigem Tanningerüst, am Limit vinifiziert, daher auch die spürbare Adstringenz. Im gebündelten Finale ein Korb mit blauen Beeren, Brasiltabak und exotische Hölzer.

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-Estèphe
Produzent:	St-Estèphe AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 4% Petit Verdot
Artikelnummer:	0510518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.