



2017 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Grandioser Pauillac mit sehr grosser Fangemeinde

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein Konzentrat aus Wildkirsche, schwarzer Olive, reifer Heidelbeere und betörenden Veilchen. Im zweiten Ansatz Cassis und dunkle Edelhölzer. Am muskulösen Gaumen mit seidiger Textur und kräftigem, reifem Tannin-Paket ausgestattet. Im sehr langanhaltenden Finale mit einem Feuerwerk von Schattenmorellen und schwarzen Johannisbeerpastillen. Grandioser Pauillac mit sehr grosser Fangemeinde, auf dem Weg zu höheren Note!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Lynch-Bages

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2030–2045

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: 2030–2045
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.