



2015 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Liebling der Mövenpick-Kundschaft

Beschreibung:

Das Château de Lussac wurde 1876 gegründet und zählt zu den bekanntesten Weingütern der Region. Das Flair des Weinguts strahlt ebenso wie die Qualität der erstklassigen Weine. Dank der Merlot-Traube bereits jetzt ein traumhafter Genuss, der auch gelagert werden kann. Besitzer Hervé Laviale wird Sie mit seinem Jahrgang 2015 begeistern.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Was für ein Parfüm nach Schattenmorellensaft, Waldhimbeeren und Veilchen, dahinter Cassis und Schokopastillen. Fleischiger Körper mit engmaschigem, stützenden Tanningerüst. Im langen, gebündelten Finale mit Wildkirschen, Burleetabak und Wachsnoten.

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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château de Lussac
Bewertung(en):	Score 18/20, Falstaff 90–92/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0464715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Falstaff 90–92/100
Rebsorte(n):	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.