



## 2016 Château Lagrange

Pomerol AOC

Der Pomerol mit Spitzenjahrgang

### Beschreibung:

Das 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 2016 harmonisiert hervorragend mit Hackbraten und Eintöpfen.

### Degustationsnotiz:

Purpur mit Granatrand. Filigranes Parfüm nach roten Kirschen und hellem Tabak, dahinter Himbeeren und erkalteter Früchtetee. Am mittleren Gaumen mit stoffiger Textur, endet mit rotbeeriger Frucht und Wachsnoten.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Frankreich

### Region:

Bordeaux

### Subregion:

Pomerol

### Produzent:

Château Lagrange Pomerol

### Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 89-92/100, Decanter 90/100

### Ausbau:

16 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

2025–2035

### Rebsorte(n):

Cabernet Franc, Merlot

### Artikelnummer:

0475516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 89-92/100, Decanter 90/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Franc, Merlot  
**Trinkreife:** 2025–2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.