



2016 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein enorm tiefgründiger Lynch-Bages

Beschreibung:

Wagemutig und innovativ und mit dem Ruf, oft der Letzte zu sein, der die Ernte einfuhr, definierte Jean Charles Cazes in den 1930er Jahren den Stil von Lynch-Bages. Der unverwechselbare Charakter des Weins hat ihm einen Platz unter den Grössten von Pauillac eingebracht. Er kombiniert Struktur, Finesse und Eleganz, bietet grosszügige Aromen in seiner Jugend und entwickelt mit zunehmender Flaschenreife tiefere Komplexität.

Degustationsnotiz:

Tiefes, sattes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Konzentrierter, blaubeeriger Duft mit Heidelbeeren und Kokos, dahinter Veilchen, dunkler Tabak sowie Schokonoten. Am kräftigen Körper mit engmaschigem Gerüst, viel Power zeigend, bleibt trotzdem elegant; dank der Frische endet der Bulldozer in einem langen aromatischen Finale, das mit Wildkirschen und dunklem Edelholz lange nachhallt. Im Übrigen: Die komplette Kellereinrichtung wurde an einer anderen Stelle im Ort aufgebaut, im Juli 2019 soll das komplett neue Château eröffnet werden.

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):

Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 93/100

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2027–2057

Artikelnummer:

0460616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 93/100
Trinkreife:	2027–2057
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.