



2016 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

"A superior Lagrange to the 2015." Neal Martin

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Konzentrierte Nase mit schwarzbeeriger Frucht und floralen Noten, dahinter schwarze Johannisbeere. Sehr dicht, eine schöne Eleganz und Frische zeigend, endet im langen Finale mit viel Brombeere und schwarzen Johannisbeeren. Seit letztem Jahr auf der Überholspur – well done, Matthieu!

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-Julien

Produzent: Château Lagrange St-Julien

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnock 94/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025–2045

Artikelnummer: 0472716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnock 94/100
Trinkreife: 2025–2045
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.