



2018 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Chapeau, Matthieu Bordes!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Filigranes Kirschbouquet mit Heidelbeeren, Fliedernoten und Lakritze. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und stützendem engmaschigem Körper, viel Fruchtdruck. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, Cassisdrops und Mineralik, eine elegante und vor allem preislich interessante Delikatesse.

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): Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 93/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2026–2046

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0472718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife: 2026–2046
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.