



2000 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zur grossen Klasse in diesem Jahrgang

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:

Sattes Violett-Purpur, dicht in der Mitte. Geballtes, schwarzbeeriges Bouquet, viel Brombeeren-, Cassis- und Teerspuren, tiefgründig mit einer rauchig süssen Cabernet-Note, Edelhölzer. Fester Gaumen mit reifen Tanninen, ausgeglichene Adstringenz, viel Fleisch, feinsandiger Gaumenfluss mit nachhaltigem, druckvollen Finale, gehört zur grossen Klasse in diesem Jahrgang.

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):

WeinWisser 20/20, Parker 97/100

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer:

0460600

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 20/20, Parker 97/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.