



2000 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zur grossen Klasse in diesem Jahrgang

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. |