



2019 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der diesjährige Song zum Jahrgang ist treffend wie nie: "Blue Velvet"!

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Konzentriertes blaubeeriges Bouquet mit reifen Alpenheidelbeeren, dahinter schwarze Johannisbeeren, Lakritze, Schokopastillen und betörende Veilchen. Am fordernden Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Körper, der Bulldozer verfügt aber über eine Anmut Dank der perfekt stützenden Rasse und der herrlichen Extraktsüsse. Im gebündelten Finale explodiert das Kraftpaket mit Wildkirschen, tiefgründiger Terroirwürze, Bleistiftmine. Das ist das beste was ich je hier degustiert habe!

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): Decanter 97/100, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96–98/100

Trinkreife: 2029–2055

Artikelnummer: 0460619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 97/100, James Suckling 96–97/100,
Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 19.5/20,
Antonio Galloni 96–98/100
Trinkreife: 2029–2055
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.