



2019 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Klassiker aus Margaux

Beschreibung:

Entlang der berühmten Route des Châteaux erstreckt sich das Weingut Château Labégorce mit über 70 Hektar Rebfläche in der Appellation Margaux, am linken Ufer des Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Ausdrucksstarke schwarze Kirschen, Heidelbeeren, leichte Zedernnoten und zerkleinerte Veilchen. Der Gaumen ist mittelkräftig und was Sie zuerst bemerken, ist die Finesse der Tannine. Satinartige Textur und eine sehr gut beurteilte Säure. Die neue Eiche ragt im Abgang ein wenig heraus - wenn dies während der Reifung des Fasses aufgenommen werden kann, könnte dies zu einem sehr aussagekräftigen Margaux werden. - Neal Martin

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Labégorce
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 93-95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2026-2045
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0412319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 93–95/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: 2026–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.