



2019 Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der wird noch zulegen!

Beschreibung:

Ein besonders wichtiger Faktor für die hohe Qualität von Château Lascombes ist die separate Ernte aller Weinbergen. Denn da die Rebfläche auf viele kleine Parzellen verteilt ist, unterscheiden sich die optimalen Reifezeitpunkte zum Teil deutlich – eine organisatorische Meisterleistung, die in einem großen Margaux resultiert!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit zartem rubinroten Rand. Herrliches Waldbeerenbouquet mit reifen Schattenmorellen und Walderdbeeren. Im zweiten Ansatz Lakritze, Brasiltabak und Pflaumenmus. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartigem Tanningerüst, reifes Extrakt und genial stützende Rasse. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, dunkle Mineralik und exotische Hölzer, endet mit edler Adstringenz.

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: Margaux

Produzent: Château Lascombes

Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 92+/100,
WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit
Verdot
Trinkreife: 2027–2047
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.