



2014 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein enorm tiefgründiger Lynch-Bages

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Eines der würzigsten Bouquets aller verkosteten Pauillac's. So würzig, dass die Frucht, welche sich fast ausschliesslich im schwarzbeerigen Bereich befindet und eher im Hintergrund abspielt. Im zweiten Ansatz; Lakritze, Rauch und sehr dunkle Edelhölzer. Der Gaumen zeigt einen markanten Körper mit Konzentration und Kraft und tief schürfender Aromatik. Er gehört ganz sicher nicht zu den seidigen 2014er Typen, sondern schon eher zu den kraftvolleren Editionen. Aber das ist ja schliesslich auch typisch für einen meist etwas barocken Lynch-Bages.

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):	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0460614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.