



## 2014 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein enorm tiefgründiger Lynch-Bages

### Beschreibung:

Wagemutig und innovativ und mit dem Ruf, oft der Letzte zu sein, der die Ernte einfuhr, definierte Jean Charles Cazes in den 1930er Jahren den Stil von Lynch-Bages. Der unverwechselbare Charakter des Weins hat ihm einen Platz unter den Grössten von Pauillac eingebracht. Er kombiniert Struktur, Finesse und Eleganz, bietet grosszügige Aromen in seiner Jugend und entwickelt mit zunehmender Flaschenreife tiefere Komplexität.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Lynch-Bages
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2047
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0460614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

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