



## 2020 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Kraftpaket 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:**

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit edler Cassiswürze, dunklem Edelholz und dominikanischem Tabak, dahinter zarte Fliedernoten, Schokopastillen und schwarze Johannisbeerdrops. Am vielschichtigen Gaumen mit cremiger Textur, fein körniges Extrakt, balancierte Rasse und muskulöser Körper. Im sehr konzentrierten Finale mit Wildkirschem, viel dunkler Mineralik und fein mürber Adstringenz. Ein Kraftpaket aus Margaux zu einem interessanten Preis, gehört daher auf jede Einkaufsliste!

### **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):** Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2027–2042

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0412320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Labégorce**

Cru Bourgeois  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2027–2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.