



2015 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein enorm tiefgründiger Lynch-Bages

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Deutlicher Cabernetbeginn, würzig, Lakritze, dunkle Edelhölzer und zerdrückte Pfefferkörner. Erst im zweiten Ansatz kommt die blau- bis schwarzbeirige Frucht zum Tragen. Im Gaumen fleischig, recht feine und doch gut stützende Tannine, das Extrakt ist verlangend und zeigt wieder diesen Eindruck von schwarzem Pfeffer, Korinthen und dunkle Edelhölzer, bereits erste Tabakspuren vermittelnd, nachhaltiges Finale. Für den Jahrgang ist er erstaunlich tiefgründig ausgefallen.

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):	Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 94+/100, James Suckling 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 94–96/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2055
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0460615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 94+/100, James Suckling 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 94–96/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
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.