2013 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 Flaschenreifen tiefere Komplexität.
Degustationsnotiz:
Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Viel schwarze Beeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze und zarte Rauchnoten, zeigt eine erstaunliche Tiefe an für die Jahrgangsvorgaben. Aromatischer Gaumen, viel Lakritze im Extrakt, Black Currant, die Tannine sind recht fein, der Wein klingt lange, wenn auch leicht bitter nach. Nicht zu unterschätzen. Ein sicherer Pauillac-Wert. Bravo für Selektion und Vinifikation.
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):	René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100, James Suckling 86–87/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0460613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100, James Suckling 86–87/100
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de