



2013 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Recht süßes Bouquet, Mokkanoten, dabei eine schöne Konzentration zeigend. Dichter Gaumen, sehr stoffig, sanft marmeladige Ansätze, gebündeltes Finale. Leider nur eine halbe Ernte. Sehr gut gelungen.

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):	Wine Spectator 87–90/100, James Suckling 85–86/100, René Gabriel 17/20
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0412313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 87–90/100, James Suckling
85–86/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3%
Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.