



2011 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Topstar aus Pauillac

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Erhabenes, tiefgründiges Bouquet, schwarze Pflaumen, Cassis, Waldbrombeeren, dunkles Leder, schwarze Schokolade und auch etwas Minze. Fleischiger Gaumen, viel schwarzbeerige Substanz, dichte Tannine, feine Adstringenz. Erinnert ganz stark an die Fassprobe vom 1985er! Da liegen 19/20 drin in 10 Jahren. Hat mich ziemlich beeindruckt. Ich habe ihn bei drei Gelegenheiten degustiert. Einmal bei einem Händler, dann auf dem Weingut selbst und dann im Saal von Lagrange. Dort hatte ich die 19/20er-Karte praktisch schon griffbereit.

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): Score 19/20, Wine Spectator 92/100, James Suckling 93/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lynch-Bages

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, Wine Spectator 92/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2039
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.