



## 2012 Château Lynch-Bages

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein fast ganz grosser Lynch mit ziemlich viel Power.

### 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 Flaschenreife tiefere Komplexität.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Frisches Bouquet, würziger Cabernet, Veilchennoten, Flieder, Maulbeeren, eine defensive Süsse zeigend. Im Gaumen erstaunlich samtig, gute Konzentration und viel Rasse, dezent kernige und auch pfeffrige Noten im Finish, mittlerer Druck. Nach so vielen eher lauten Bomben-Lynch-Bages ist man vielleicht im ersten Moment etwas enttäuscht von dieser eher femininen Variante. Dafür wird man hier vielleicht etwas früher mit dem Geniessen beginnen können. Ein fast ganz grosser Lynch mit ziemlich viel Power.

### 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):

James Suckling 93–94/100, Parker 87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100

### Alkoholgehalt:

13.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2040

### Rebsorte(n):

71% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0460612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lynch-Bages

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93–94/100, Parker 87/100,  
René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100  
**Rebsorte(n):** 71% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2%  
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**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.