



2010 Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Gehört zu den grössten Jahrgängen der neuen Epoche und unter denen zu den klassischen grossen

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Süsswürziger Beerencocktail (Maulbeeren!) mit schwarzen Pflaumen und Vanillemark gemischt, dahinter exotische Gewürznoten. Wohl geformter Gaumen mit einer unglaublichen Dichte, konzentriertes Fruchtfleisch im satten, stoffigen Extrakt, Black Currantnoten im Finale. Einerseits zeigt dieser Wein die Kraft des Jahrganges, aber auch andererseits den Charme eines ganz grossen Margaux.

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:	Margaux
Produzent:	Château Lascombes
Bewertung(en):	Parker 96/100, René Gabriel 19/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0330010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 96/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.