



## 2017 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Ist auf gutem Wege!

**Beschreibung:**

Entlang der berühmten Route des Châteaux erstreckt sich das Weingut Château Labégorce mit über 70 Hektar Rebfläche in der Appellation Margaux, am linken Ufer des Bordeaux.

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit violetterm Rand. Üppiges blaues Beerenbouquet gepaart mit duftigen Cassisblüten und Veilchen, dahinter Lakritze und Holundergelee. Am mittleren Gaumen mit süßem Extrakt und molligem Körper, dahinter straffes, reifes Tanningerüst. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit Heidelbeeren und stützender, feinnerviger Rasse.

**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):**

James Suckling 92/100, Parker 90+/100, WeinWisser 17+/20, Antonio Galloni 93/100

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Trinkreife:**

2028–2048

**Rebsorte(n):**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:**

0412317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Labégorce**

Cru Bourgeois  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 90+/100,  
WeinWisser 17+/20, Antonio Galloni 93/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.