DRINKS.

Les Fiefs de Lagrange 2ème Vin du Château Lagrange 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500043
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Saint Julien (Bordeaux)
Abfüller	Château Lagrange, 33250 Saint-Julien-Beychevelle, France
Marke	Château Lagrange
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	14 Monate
Degustationsnotiz	offenbart Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Eichenholz, Vanille, Tabak, Leder, Erde, Kirschen und Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot und 5% Petit Verdot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Drei Rotweine und ein Weisswein befinden sich im Sortiment des Weinguts Château Lagrange. Der Zweitwein «Les Fiefs de Lagrange» wurde 1983 erstmals abgefüllt und definiert sich dadurch, dass das Traubengut von jüngeren Reben mit einem durchschnittlichen Alter von 30 Jahren verwendet wird. Die ältesten noch bestehenden Reben auf dem Anwesen wurden derweil im Jahr 1952 gepflanzt. Die Ländereien von Château Lagrange umspannen 118 Hektar, die in über 100 Parzellen aufgeteilt und überwiegend mit Cabernet Sauvignon bepflanzt sind - wie es für das linke Bordeaux-Ufer nunmal typisch ist. Die Anfänge des heutigen Anwesens reichen bis in das 17. Jahrhundert zurück; seine erste Blütezeit als Weingut durchlebte das Château Lagrange jedoch unter Count Duchâtel ab 1842, als wichtige Innovationen im Weinberg und im Weinkeller die Qualität der Erzeugnisse anhoben. Nur wenige Jahre später wurde das Gut offiziell als Grand Cru Classé dritter Kategorie eingestuft! 1983 ging der Besitz an die japanische Suntory-Gruppe über; seit 2016 ist Matthieu Bordes für die Geschäftsführung verantwortlich.
Der 2018er Jahrgang des Zweitweins von Château Lagrange zeugt von einem aussergewöhnlichen Anbaujahr mit anfänglich viel Regen und einem rekordverdächtigen, heissen Sommer. Die von Hand gelesenen, zweifach aussortierten Trauben wurden nach Parzellen getrennt vinifiziert. Nach dem Blending im Januar wurde der Wein für 14 Monate in Fässern zur Ruhe gelegt (20% neues Holz). Die Cuvée lässt sich bereits im jungen Alter trinken - ihre optimale Trinkreife behält sie bis zum Jahr 2030 bei.