







Lagüe Fronsac AOC 2020 Chateau Lagüe

Weingut

Bestehend seit 1776 verkörpert Chateau Lagüe im Fronsac das klassische Bordelaiser Weingut. Ein malerisches Schlösschen, umgeben von den eigenen Rebanlagen, hier kommt auch jeder Besucher optisch auf seine Kosten. Die Weine präsentieren sich elegant und meist sehr früh zugänglich, da der hohe Anteil Merlot (bis zu 80%) ihnen einen weichen Charakter verleiht.

Expertise

Jahrgang: 2020

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 14.50 % Vol.

Restzucker: 1.90 g/l

Säure: 5.70 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Bordeaux

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Vinifizierung

Handlese, kühle Vorgärung, dann ca. 5 Tage normale Gärung, 10 Monate Ausbau in gebrauchten und neuen Barriques

Sensorik

Rubinrot leuchtend, Brombeeren und Heidelbeeren, etwas Veilchen und Zedernholz, milde Tannine, erstaunlich zugänglich

Passt gut zu

Rinderschmorbraten, würziger Gemüseauflauf

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Der Lagüe vom gleichnamigen Chateau im Fronsac macht einfach Spaß. Durch seinen hohen Anteil Merlot von nahezu 95% ist er herrlich süffig, die Tannine sind präsent, halten sich aber zurück und so hat man mit dem Lagüe einen charmanten, zugänglichen (Essens-)Begleiter im Glas.