

# Château Malartic- Lagravière

AC Pessac-Léognan cru classé, 2012

750 ml

Art-Nr. 23006712



Er zeigt sich mit intensiver Frucht von Cassis und Kirschen, Rauch und einem Hauch Zedernholz im Aroma. Ein mittlerer Körper, moderates Tannin und eine hochelegante Art zeichnen diesen sauber bereiteten Wein aus.

Herkunft:	<b>Frankreich / Bordeaux / Pessac-Léognan</b>
Traubensorte:	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</b>
Genussreife:	<b>6 bis 15 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Châteaubriand, Filet Wellington, Lammgigot aus dem Ofen, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Wildspezialitäten, Würzige Hartkäse</b>
Vinifikation:	<b>kurze Maischegärung, Gärung im Stahltank, Schönung</b>
Ausbau:	<b>in teils neuen und gebrauchten Barriques, ein Teil im Stahltank, ein Teil im Barrique/ Pièces</b>
Abfüllung:	<b>Filtration</b>
Ausbaudauer:	<b>16 Monate</b>
Volumen:	<b>14.5 %</b>
Parker:	<b>94</b>

# BAUR *au* LAC Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



## Gaumenprofil

### Auftaktfülle



### Säure / Saftigkeit



### Tannine



### Körper



### Abgangslänge

