



## Les Hauts de Lynch-Moussas 2008

Château Lynch-Moussas



Artikel Nr.	06680
Land	Frankreich
Herkunft	Bordeaux. Les Hauts de Lynch-Moussas wird produziert auf Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé AOC Pauillac.
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (75 %), Merlot (25 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Haut Médoc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17 °C
Ausbau	Gärung für 15-20 Tage, Reifung für 14-18 Monate in bis zu 30 % neuen, französischen Eichenfässern.
Boden	Kiesboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Purpurrot mit Reflexen. Der Wein ist dicht, im komplexen Bouquet entwickeln sich Noten von frischen dunklen Beeren, Vanille und Toastbrot, ein bisschen Schokolade. Am Gaumen eine gute Dichte und mittlere Struktur, ein Nachhall von roten und schwarzen Früchte, mit gut eingebundenen Tanninen, in schönem Gleichgewicht mit Frucht und Säure.
Empfehlung	Rotem Fleisch, Wild oder Käse
Über den Winzer	Les Hauts de Lynch-Moussas wird produziert auf Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé AOC Pauillac. Der irische Offizier John Lynch ließ sich 1691 nach Beendigung der irisch-englischen Kriege im 17. Jahrhundert im Médoc nieder und wurde Kaufmann. Sein Sohn Thomas erbte 1749 das Gut durch Heirat, das damals auch den Weinberg des heutigen Château Lynch-Bages umfasste im und baute das Chateau. Chateau Lynch war geboren und blieb danach fast 100 Jahre in der Familie Lynch. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde das Gut Lynch in 2 Teile geteilt: Chateau Lynch-Bages und Chateau Lynch-Moussas. Die Familie Castéja, Gutsbesitzer in Pauillac seit dem 17. Jh. kaufte Château Lynch-Moussas Anfang des 20. Jh.