

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## **Château Lascombes, Margaux 2e cru classé rouge**

Region: *Bordeaux - Margaux*  
Erzeuger: *Château Lascombes - Margaux*  
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *FBX150110*

*Robert Parker: „While this large property is composed of a huge number of small parcels that must require military-like precision to harvest, the quality of the wines over the last decade has been remarkable. The 2010 may turn out to be the greatest Lascombes ever made. It boasts a dense purple color along with an extraordinarily uplifted set of aromatics consisting of blueberry liqueur, black cherries, subtle smoke, crushed rocks and restrained oak. Massive fruit, an unctuous texture, a skyscraper-like mid-palate and stunning definition (because of good acids and a modest pH) have resulted in a formidable wine that will benefit from 5-6 years of cellaring, and should keep for 30 years. A brilliant effort! 94-97 Punkte!”*



*René Gabriel, WeinWisser: „Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Süßwürziger Beerencocktail (Maulbeeren!) mit schwarzen Pflaumen und Vanillemark gemischt, dahinter exotische Gewürznoten. Wohlgeformter Gaumen mit einer unglaublichen Dichte, konzentriertes Fruchtmark im satten, stoffigen Extrakt, Black Currant im Finale. Einerseits zeigt dieser Wein die Kraft des Jahrgangs, andererseits den Charme eines ganz grossen Margaux. 19/20 Punkten!”*

*FALSTAFF (Peter Moser): „Sehr dunkles Rubingranat, violette Reflexe; feines Schokokaramell, einladendes Bukett, unterlegt mit dunklem Beerenkonfit; am Gaumen relativ süß, viel Cassis, etwas mit trockenen Tanninen unterlegt, trotz eines angenehmen Schmelzes noch zart adstringent, sehr potent, verbindet Kraft und Eleganz, stoffiger Nachhall, sehr große Zukunft. 93-95 Punkte!”*