



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

Beschreibung:

Das idyllisch gelegene Weingut Château Latour à Pomerol, mit dem bekannten Turm, gehört der bekannten Familie Moueix. Die Reben gedeihen auf überwiegend kieseligen Böden und blauem Lehm. Die 8 Hektar Rebfläche sind hauptsächlich mit Merlot bepflanzt und nur mit einem kleinen Teil Cabernet Franc.

Aromenprofil:

Verspieltes blaubeeriges Bouquet, zarter Iris-Duft, Lakritze, heller Tabak und Heidelbeerdrops. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, ungeheurer Präzision, energiegeladener Rasse, engmaschigem Tanningerüst und mittlerem Körper. Im nicht enden wollenden konzentrierten, sehr geradlinigen Finale blaubeerige Konturen, dunkles Grafit und erhabene Adstringenz. Fast so gut wie im vergangenes Jahr.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030–2055

Artikelnummer: 0462523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife:	2030-2055
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.