



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört in seiner Klasse zu den Besten

Beschreibung:

Château Laroque ist ein Weingut, das mit historischem Charme und modernem Anspruch gleichermaßen begeistert – ein Geheimtipp für Bordeaux-Fans, die auf der Suche nach authentischen Weinen mit individuellem Charakter sind. Seit 1935 im Besitz der Familie Beaumartin und heute unter der Leitung von David Suire, hat das Château in den letzten Jahren eine bemerkenswerte Renaissance erlebt und sich zu einem aufstrebenden Star entwickelt, der modernen Trinkfluss mit klassischer Saint-Émilion-Eleganz vereint.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, zarte rotbeerige Konturen, heller Tabak und dunkles Graphit, dahinter Sandelholz, edle Cassiswürze und erkalteter Hagebuttentee. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, vibrierender Rasse, bleibt dabei dicht und präzise, sehr geradliniger Körper. Im konzentrierten, sehr fokussierten nicht enden wollenden Finale mit Schattenmorellensaft, edler Kalknote gepaart mit edler Bitterness. Ein seriöser Typ dieses Jahr.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2029–2048
Artikelnummer:	1009123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: Decanter 95/100, Antonio Galloni 94-96/100, Drinks Business 94-96+/100, Jane Anson 95/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94-96/100, Vinum 95/100

Trinkreife: 2029-2048

Alkoholgehalt: 14.0%

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