



Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Best Buy von Benoit und Jean-Charles Trocard

Beschreibung:

Der erste Jahrgang mit Bio-Zertifikat. Top Wert aus Lalande-de-Pomerol von JC Trocard.

Aromenprofil:

Betörendes blaubeeriges Bouquet, dunkles Edelholz, Schokopastillen und Holundersaft. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung blauer Beeren, Lakritze und fein körnige Adstringenz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Lalande de Pomerol

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2042

Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1271323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20, James Suckling 89-90/100
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.