



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

Beschreibung:

In unmittelbarer Nähe der beiden Châteaux Gazin und Lafleur befindet sich das Château Lafleur Gazin, das von Jean-Pierre Moueix geführt wird.

Aromenprofil:

: Verspieltes rotbeeriges Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, Cranberrysaft und weisser Pfeffer. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, tänzerischer Rasse mit Extra-Flash, die dem Wein einen Turbo verleiht, perfekt definierter Körper mit reifer Extraktfülle. Im gebündelten aromatischen Finale rote Beeren, Orangenzeste und pudrige Extrakt Süsse.

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

Trinkreife: 2030-2055

Artikelnummer: 0512825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 96/100, WeinWisser 18+/20
Trinkreife: 2030-2055
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.