



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Die stille Grösse von Pomerol

Beschreibung:

Château Latour à Pomerol zählt zu den diskretesten und zugleich faszinierendsten Weingütern der Appellation. Das zur Familie Moueix gehörende Gut verfügt über einige der besten Lagen des Plateaus von Pomerol, deren tonreiche Böden seit Jahrzehnten Weine von bemerkenswerter Tiefe, Sinnlichkeit und Langlebigkeit hervorbringen. Im Jahrgang 2025 verbindet die von Merlot dominierte Assemblage die sinnliche Fülle und Textur der Rebsorte mit bemerkenswerter Präzision und Finesse. Die Tannine wirken reif und fein gewoben, während die Frische dem Wein Energie, Spannung und Länge verleiht. Latour à Pomerol 2025 demonstriert eindrucksvoll, weshalb die grossen Terroirs von Pomerol zu den begehrtesten der Welt zählen. Dieser Wein verkörpert zeitlose Grösse, weil er nicht durch Kraft oder Lautstärke beeindruckt, sondern durch Tiefe, Harmonie und aussergewöhnliche Noblesse.

Aromenprofil:

Betörendes, sehr komplexes Bouquet, reife Waldhimbeere, verführerisches Veilchenparfüm und Blutorangenschale. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, reifem Tanningerüst, vibrierender Rasse und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, langen Finale ein Feuerwerk, rote Beeren, edle Salznote, sapid, royale, feinmehlige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0462525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 94-96+/100, Falstaff 97/100,
James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: 2030-2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.