



Château Lafon

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Ein legendärer und rarer Wein!

Beschreibung:

Hundert Prozent Merlot, gewachsen auf nur wenig mehr als 2 Hektar Rebfläche mit sehr alten Stöcken. Ebenso dicht und intensiv wie charmant und fein.

Degustationsnotiz:

Eine der dichtesten Farben aller Crus Bourgeois; sattes Violett-Purpur. Traumhaftes, würziges Cassis- und Brombeerenbouquet, Veilchentouch. Auch im Gaumen eine traumhaft intensive und vor allem sehr klar ausgelegte blau- und schwarzbeerige Frucht, enorm konzentriert mit einer verschwenderischen Fülle. Nachhaltiges, eindrucksvolles Finale. Wirklich ganz grosse Klasse – bravo!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Médoc

Produzent: Médoc AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0389801

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.