



## Château Lafleur

Pomerol AOC

Robert Parker: «One of the vintage's most brilliant wines»

### **Beschreibung:**

Château Lafleur hat eine lange Geschichte, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Die Weinberge von Château Lafleur erstrecken sich über rund 4,5 Hektar und sind überwiegend mit Merlot und Cabernet Franc bepflanzt.

### **Aromenprofil:**

Dunkles Purpur mit lila Schimmer. Tiefes Bouquet, mineralischer Schimmer, viel reife Pflaumen, sogar ein gewisser Anhang von Dörrfrüchten. Im Gaumen eine enorme Konzentration aufweisend, innen gebündelte Gerbstoffe zeigend, rote Beeren, gekochte Kirschen, viel Kräuternoten wie Thymian und Kamille, die Adstringenz im Rachenraum zeigt einen verlangenden, eher strengen Lafleur mit einem immensen Potenzial.

### **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

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0460306

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 95/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20, Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.