



Château Lafleur

Pomerol AOC

Diesen Wein gibt es nur bei uns! Exclusivité, Limited

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:

Sattes Purpur mit rubinem, aufhellendem Rand. Verhaltenes, mineralisches Bouquet, blumige Noten, würziger Cabernet-Franc-Touch der sich mit Preisel- und roten Johannisbeeren vermischt, ein Hauch Zitronenmelisse darüber zeigend. Im Gaumen fest, fleischig, kernig und ziemlich streng, verlangende Adstringenz, zeigt momentan mehr Muskeln als Fleisch.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

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

Artikelnummer: 0460308

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Parker 94/100,
WeinWisser 18/20, Score 20/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.