



Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: «The red wine of the vintage.»

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Kompaktes Bouquet, süsse, kleine, reife Beeren, Früchteteer, Granatapfelkernen, Tabak, Schoko und Trüffeltöne, öffnet sich nur ganz langsam und zeigt dabei immer mehr Schichten, zum Schluss weist er auch florale, respektive blumige Töne (Cabernet Franc!) auf. Fleischiger Gaumen, kompakt, verlangend, deutliche Adstringenz, genial ausgerichtet und mit einem sensationell versprechenden Potential für diesen Jahrgang, klingt minutenlang nach. Warum ich das weiss? Das war der letzte Wein von rund 30 Fassmustern die wir bei Moueix degustierten. Also hatte ich ihn noch bis zum Mittagessen im Mundwinkel...

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 2060

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.