



## Château Lafleur

Pomerol AOC

«Breathtakingly subtle and complex», schwärmt James Suckling

### **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:**

Tiefes Granat. Erdig-süßes Bouquet, Waldbeerenfrucht, rote Kirschen, Kamille, helles Leder, sehr dicht und auch eine erstaunliche Tiefe dabei zeigend, der Cabernet-Franc-Part beschert ihm eine florale Aromenpartie. Im Gaumen erst mit royaler Adstringenz, wieder mit viel Fruchtaromen im Extrakt bestückt, bleibt dabei rotbeerig und zeigt von der Süsse her ganz feine Grenadine-Nuancen, im Nachklang kommen dann die griffigen, leicht spröden Tannine zum Tragen.

### **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:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2050

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Franc, 45% Merlot

**Artikelnummer:** 0460313

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2050
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.