



Château Lafleur

Pomerol AOC

Gehört zur Elite von Pomerol

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 mit rubinrotem Rand. Der Wein ruht ins sich, komplex und tiefgründig mit Anklängen an schwarze Oliven, Eisenkraut sowie an zarte Jod- sowie Salznote. Im zweiten Ansatz getrocknete Hagebutten und frische Tabakblätter. Am kräftigen Gaumen ein Muskelpaket mit viel Power und unglaublicher Eleganz. Das Fett passt aber zu diesem Bodybuilder. Im langen, tiefgründigen Finale ein Feuerwerk von Preiselbeeren und dunkler Mineralik. Ganz grosser Lafleur für die Ewigkeit. Potenzialwertung!

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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2059

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | James Suckling 99/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20 |
| Rebsorte(n): | Merlot, Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2059 |
| Alkoholgehalt: | 15.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |