



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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0460318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 100/100, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnock 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-100/100, Score 20/20
Rebsorte(n): Cabernet Franc, Merlot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.