Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Der Gigant aus Pauillac

Beschreibung:
Der 2006er von Château Latour präsentiert sich als beeindruckendes Beispiel für die klassische Stilistik dieses Premier Cru Classé aus Pauillac. In der Nase zeigen sich dunkle Beeren, Cassis, feine Würze, Zedernholz und eine Spur Grafit – typisch für das einzigartige Terroir nahe der Gironde. Am Gaumen dicht verwoben, mit einer markanten Tanninstruktur, grossem Rückgrat und präziser Frische. Der Cabernet Sauvignon dominiert mit Eleganz und Tiefe, Merlot und Petit Verdot sorgen für Fülle und würzige Nuancen.

Degustationsnotiz:
Tiefes, sattes Granat, lila Reflexe. Hoch nobles, delikates Bouquet, feine Edelhölzer, Tabaknoten, Heidelbeeren, Cassis, Holunderblüten, wunderschöne Facetten zeigend und absolut rein im Ansatz. Saftiger, feiner Gaumen, die Tannine sind seidig und strahlen eine wiederum fast parfümierte Cabernetsüsse aus, zartes Vanille, endet sehr harmonisch. Ein Latour der viele Streicheleinheiten in sich birgt und doch sehr langes Potenzial aufweist. Die Richtung ist klar im Stil des «neuen Latours». Die Weine werden früher zu geniessen sein, sind auf einem Maximum an Finesse aufgebaut mit einer önologischen Perfektion.

Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0460906

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100, WeinWisser 18/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch