



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Ein mächtiger Latour!

Beschreibung:

Château Latour gehört zu den grossen Ikonen des Bordelais und steht wie kaum ein anderes Weingut für langlebige Weine mit Tiefe, Präzision und Reifepotenzial. Der Premier Cru Classé aus Pauillac ist geprägt vom aussergewöhnlichen Terroir der l'Enclos-Parzellen, direkt an der Gironde gelegen. Das Resultat ist ein Wein, der Kraft mit Noblesse verbindet, sich in der Jugend konzentriert und zurückhaltend zeigt – und über Jahrzehnte hinweg eine faszinierende Komplexität entfaltet.

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Granat mit violetten und schwarzen Reflexen, dicht in der Mitte. Nobles Cabernetbouquet, Trüffelnoten, Bakelit, schwarze Pflaumen, wirkt erhaben, deutliche, klassische Latour-Aromatik zeigend. Grosser Gaumen, viel Fleisch, verlangende, aber auch durchaus schon angenehme Adstringenz, ein Drittel blaubeerig, zwei Drittel schwarzbeerig, zeigt Muskeln und Kanten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2055

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.