



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Kraft, Struktur und legendäre Langlebigkeit

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:

Dichtes Granatrot. Intensives Bouquet von warmen Pflaumen und Haselnusschokolade, gefolgt von Schlehen, Holundergelee und edlen exotischen Hölzern. Am Gaumen ist er kraftvoll und dicht, mit einem süssen, betörenden Extrakt und einer cremigen Konsistenz. Hocharomatischer, mitreissender Abgang von dunkler Schokoladenmousse, Lakritz und Earl Grey-Tee.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.