



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Für Klassik Fans ein Must!

Beschreibung:

Das idyllisch gelegene Weingut Château Latour à Pomerol, mit dem bekannten Turm, gehört der bekannten Familie Moueix. Die Reben gedeihen auf überwiegend kieseligen Böden und blauem Lehm. Die 8 Hektar Rebfläche sind hauptsächlich mit Merlot bepflanzt und nur mit einem kleinen Teil Cabernet Franc.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit violetterm Rand. Konzentriertes schwarzbeerig-würziges Bouquet mit Holunder und Brasiltabak, dahinter Wildkirsche und Kardamom. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt, enges Tanningerüst und dunkler Mineralik. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale Schlehen und Wacholder gepaart mit viel Graphit. Ein sehr muskulöser Pomerol mit hohem Lagerpotential.

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: Pomerol
Ausbau: im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0%
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer: 0462518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93+/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.