



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Exzellente Pomerol-Harmonie

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.

Aromenprofil:

Feingliedriges rotbeeriges Bouquet, Waldhimbeere, roter Johannisbeersaft und Hibiskus. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, fein sandigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst und sehnigem Körper. Im straff geschnittenen Finale Preiselbeere, rote Pflaumenhaut und Estragon, der wird noch zulegen.

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: 13.5%

Trinkreife: 2028-2045

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0462521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2028-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.