



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

So gut wie der 2019er und eine ganz klare Kaufempfehlung dieses Jahr

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:

Verzauberndes Bouquet, ausladendes Veilchenparfüm, geröstete Himbeerkerne, heller Tabak und roter Johannisbeernektar. Am komplexen, muskulösen Gaumen mit seidiger Textur, präziser straffer Ausrichtung, engmaschigem Tanningerüst sowie edlem mineralischem Kern. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, dunkler Grafit und erhabene Adstringenz.

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
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2030-2050
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0462522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97-98/100, Falstaff 97/100, Jeb
Dunnuck 92-94/100, Parker 91-94/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: 2030-2050
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.