



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Der Jahrgang begeistert

Beschreibung:

In unmittelbarer Nähe der beiden Châteaux Gazin und Lafleur befindet sich das Château Lafleur Gazin, das von Jean-Pierre Moueix geführt wird.

Aromenprofil:

Purpurgranat. Verhaltener Duft nach Früchtetee, dahinter Wacholder, Minze und Rosenholz. Am kräftigen Gaumen mit weicher Textur und straffem Körper, enges Tanningerüst. Im fein aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, etwas Menthol und heller Tabak. Habe ich noch nie so gut degustiert.

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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0512818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 92/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91-93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.