



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Purpurfarben. Würziger Beginn mit schwarzem Bergpfeffer, Nelken und dunklem Edelholz, dahinter Pflaumenmus und schwarze Johannisbeerdrops. Am festen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, salzigem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale kleine schwarze Beeren und Zedern.

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:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0512819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.