



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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Kompaktes Bouquet mit schwarzbeierigen Konturen, dahinter Tabakblatt und Graphit. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, mehlig Extraktfülle, stützende Rasse, fein blättrige Noten und drahtiger Körper. Im gebündelten Finale reife Pflaumen, dunkle Mineralik und fein mürbe Adstringenz.

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: 2027-2045

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0512820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 94/100, Antonio Galloni 90+/100, Decanter 93/100, James Suckling 92-93/100, Parker 92/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2027-2045
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.