



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:

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, erkalteter Hagebuttentee, Rosenholz und Heidekraut. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, sandigem Extrakt, sehnigem Körper. Im gebündelten Finale rote Kirsche, helles Grafit 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.

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:	2028-2043
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0512822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnock 90-92/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2028-2043
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.