



## Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second vin du Château Lafleur

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rubingranat mit violetter Rand. Dichtes fleischiges Bouquet mit schwarzen Oliven und Eisenkraut, dahinter rotbeerige Konturen. Am kräftigen Gaumen mit fleischiger Struktur und viel Finesse, trotz der dichten Muskeln. Im Finale rote Johannisbeeren und Wacholder. Klasse Zweitwein, der mich bereits im letzten Jahr total begeistert hat!

#### 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 kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                    |
| <b>Subregion:</b>     | Pomerol                       |
| <b>Produzent:</b>     | Second vin du Château Lafleur |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc        |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0521500                       |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pensées de Lafleur

Pomerol AOC  
Second vin du Château Lafleur

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Score 17/20                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc                                                                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |