



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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Second vin du Château Lafleur
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Merlot
Artikelnummer:	0521518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC
Second vin du Château Lafleur

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 91-93/100, Score 17/20
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.