



Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«This is a very fine Lafon Rochet from Basile Tesseron and his team.» Neal Martin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen und lila Schimmer. Komplexes Bouquet mit floralen Noten und Walderdbeeren, dahinter rote Grütze und Baumnuss. Am saftigen Gaumen mit reifem, süßem Extrakt und viel rotem Kirschsaft im Rückaroma – was für eine Eleganz! Mit klarer Tendenz zur besseren Note. Bravo, Basile!

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:	St-Estèphe
Produzent:	St-Estèphe AOC
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0627216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 95-97/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 91-93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.