



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den Besten in seiner Klasse und kann noch zulegen!

Beschreibung:

Château Laroque setzt sich im Jahrgang 2024 aus 98 % Merlot sowie 2 % Cabernet Franc zusammen. Aufgrund der Wetterkapriolen lag der Ertrag bei 41 Hektolitern, was der Produktion von weniger als 5500 Flaschen pro Hektar entspricht. Laroque begeistert mit einem berauschend vielschichtigen Bouquet in der Nase, am Gaumen mit seidiger Textur und saftiger Extraktfülle sowie einem konzentrierten, langen Finale mit mineralischer Tiefe.

Degustationsnotiz:

Verführerisches blaubeeriges Bouquet, reife Alpenheidelbeere, frisch aufgebrühter Waldfrüchteteetee, betörendes Veilchenparfüm und Schokopralinen. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, gut stützender Rasse, kakaoartigem Tanningerüst, fein salzigem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im vibrierenden Finale Schattenmorellensaft, Brombeerkonfitüre und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2027-2046

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1009121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jeb Dunnuck 93/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027-2046
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.