



Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Eine erneut eindruckliche Vorstellung von David Suire

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:

Dicht verwobenes blau- und schwarzbeeriges Bouquet, verführerisches Veilchen- und Irisparfüm, dahinter zarte Milchschofonoten, Kardamom und Grether Pastillen. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, ungeheuer tiefgründig, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten straff ausgerichteten Finale Brombeeren, dunkle Mineralik und fein mehlig 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: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2049

Rebsorte(n): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1009122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 93-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate 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.