



Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Grandioses Debüt von Benoit und Jean-Charles Trocard

Beschreibung:

Lurra (= Boden) wird ab kommendem Jahr biologisch zertifiziert sein.

Aromenprofil:

Intensives blaubeeriges Bouquet, verführerischer Veilchenduft, Schokopastillen, Iris und heller Tabak. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, Holundersaft und dunkle Mineralik.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Lalande de Pomerol

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2040

Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1271322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91-92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.