



2017 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Guter Food Begleiter.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin mit violetterm Rand. Duftiges Walderdbeerenboquet dahinter Preiselbeerenmus und erkalteter Fruchtee. Am eleganten Gaumen mit herrlicher Eleganz und schlankem, sehnigem Körper. Im geradlinigen Finale schwarze Oliven, Wachholder und edle, tabakige Würze .

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

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent: Château Lafleur Gazin

Bewertung(en): Parker 91+/100, Antonio Galloni 86-88/100, James Suckling 89-90/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2023–2034

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0512817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91+/100, Antonio Galloni 86-88/100,
James Suckling 89-90/100
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: 2023–2034
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.