



## 2017 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Guter Food Begleiter.

**Beschreibung:**

In unmittelbarer Nähe der beiden Châteaux Gazin und Lafleur befindet sich das Château Lafleur Gazin, das von Jean-Pierre Moueix geführt wird.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granatrubin mit violetterm Rand. Duftiges Walderdbeerenboquet dahinter Preiselbeerenmus und erkalteter Früchtete. 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:** Jetzt bis 2034

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0512817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Lafleur-Gazin**

Pomerol AOC

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