



2013 Château Lafleur

Pomerol AOC

«Breathtakingly subtle and complex», schwärmt James Suckling

Beschreibung:

Château Lafleur hat eine lange Geschichte, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Die Weinberge von Château Lafleur erstrecken sich über rund 4,5 Hektar und sind überwiegend mit Merlot und Cabernet Franc Trauben bepflanzt.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat. Erdig-süßes Bouquet, Waldbeerenfrucht, rote Kirschen, Kamille, helles Leder, sehr dicht und auch eine erstaunliche Tiefe dabei zeigend, der Cabernet-Franc-Part beschert ihm eine florale Aromenpartie. Im Gaumen erst mit royaler Adstringenz, wieder mit viel Fruchtaromen im Extrakt bestückt, bleibt dabei rotbeerig und zeigt von der Süsse her ganz feine Grenadine-Nuancen, im Nachklang kommen dann die griffigen, leicht spröden Tannine zum Tragen.

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

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 20/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2025–2050

Rebsorte(n): 55% Cabernet Franc, 45% Merlot

Artikelnummer: 0460313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | James Suckling 95/100, Score 20/20 |
| Rebsorte(n): | 55% Cabernet Franc, 45% Merlot |
| Trinkreife: | 2025–2050 |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |