



## 2013 Château Lafleur

Pomerol AOC

«Breathtakingly subtle and complex», schwärmt James Suckling

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Lafleur
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0460313

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafleur

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2025–2050
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<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.