



2012 Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second Vin du Château Lafleur

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Medizinales Bouquet, gekochte Frucht, dezente Honigspuren, Hagebuttentouch, helle Edelhölzer. Im Gaumen mit einer gewaltigen Süsse von der Frucht her aufwartend, das macht das Extrakt fast kompottig, im Finale dezent kerniger Schimmer. Liegt Beaune im Pomerol?

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):	Parker 87-89/100, René Gabriel 17/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0521512075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC

Second Vin du Château Lafleur

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 87-89/100, René Gabriel 17/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.