



2014 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Würziges, leicht dropsiges Bouquet, etwas Black Currant, dunkle Hölzer, dezent erdig, aber eher als Fundament im Nasenbild wahrnehmbar. Im Gaumen mit schönem Stoff, bleibt schön blaubeerig und klingt aromatisch aus. Sehr guter Pomerol im preislich attraktiven Mittelfeld.

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): James Suckling 91–92/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 92–95/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Artikelnummer: 0512814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 91–92/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 92–95/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.