



2016 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Der Merlot-Geheimtipp aus St-Emilion

Beschreibung:

Pierre Lafon hatte schon länger ein Auge auf eine besonders gute Parzelle mit kalkreichem Boden in St-Emilion geworfen: Les Tuilleries. Als das kleine Stück Land dann tatsächlich im Jahr 2000 zum Verkauf stand, schlug er zu.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte mit violetterm Rand. Was für ein intensives Parfüm nach reifen Schattenmorellen und Brombeergelee dahinter Kokos und Veilchen was für eine Fruchtkonzentration am Gaumen mit einer Eleganz und seidiger Textur, engmaschige aber reife Tannine im Rückaroma Cassidrops und Schokonoten, Dank der Rasse perfekt eingebunden und einen nicht enden wollendes Finale mit Edelholz, Kirschenhäute und Schlehensaft - grossartiger Wert aus St. Emilion!

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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Lafon La Tuilerie
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2025–2040
Traubensorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0427616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Merlot
Trinkreife:	2025–2040
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.