



## 2018 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Der Jahrgang begeistert

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat. Verhaltener Duft nach Früchtetea, dahinter Wacholder, Minze und Rosenholz. Am kräftigen Gaumen mit weicher Textur und straffem Körper, enges Tanningerüst. Im fein aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, etwas Menthol und heller Tabak. Habe ich noch nie so gut degustiert.

**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 94-95/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91-93/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 92/100

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** 2024–2040

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0512818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94-95/100, Neal Martin 92/100, Parker 90/100, Wine Enthusiast 91-93/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2024–2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.