



2018 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Für Klassik Fans ein Must!

Beschreibung:

Das idyllisch gelegene Weingut Château Latour à Pomerol, mit dem bekannten Turm, gehört der bekannten Familie Moueix. Die Reben gedeihen auf überwiegend kieseligen Böden und blauem Lehm. Die 8 Hektar Rebfläche sind hauptsächlich mit Merlot bepflanzt und nur mit einem kleinen Teil Cabernet Franc.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit violetterm Rand. Konzentriertes schwarzbeerig-würziges Bouquet mit Holunder und Brasiltabak, dahinter Wildkirsche und Kardamom. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt, enges Tanningerüst und dunkler Mineralik. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale Schlehens und Wacholder gepaart mit viel Graphit. Ein sehr muskulöser Pomerol mit hohem Lagerpotential.

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 Latour Pomerol

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 93+/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2026-2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Wine Spectator 92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 93+/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im 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.