



2016 Château Lafleur

Pomerol AOC

"The 2016 simply has it all." Antonio Galloni

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit satter Mitte. Intensives Bouquet nach frisch geschnittenem Fleisch und schwarzem, tasmanischem Bergpfeffer, dahinter dunkle Oliven, Kräuter und Wacholder - alles dicht verwoben und sehr komplex. Am engmaschigen Körper mit Wildkirschen und schwarzer Johannisbeere zeigt er sein gewaltiges Potenzial, ohne seine Reinheit und Energie zu verlieren. Für den Verkoster immer ein "schwerer" Brocken in diesem frühen Stadium, aber der braucht einfach nur: Geduld, Geduld und Geduld !

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 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 99/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2030–2055

Artikelnummer: 0460316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 99/100
Trinkreife: 2030–2055
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.