



2017 Pensées de Lafleur

Pomerol AOC, Second vin du Château Lafleur

Degustationsnotiz:

Rubingranat mit violetterm Rand. Dichtes fleischiges Bouquet mit schwarzen Oliven und Eisenkraut, dahinter rotbeerige Konturen. Am kräftigen Gaumen mit fleischiger Struktur und viel Finesse, trotz der dichten Muskeln. Im Finale rote Johannisbeeren und Wacholder. Klasse Zweitwein, der mich bereits im letzten Jahr total begeistert hat!

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 93/100, WeinWisser 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0521517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC
Second vin du Château Lafleur

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.