



2012 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Gerade erst veröffentlicht – einer der Topweine des Jahrgangs

Beschreibung:

Es ist kein Geheimnis, dass der Jahrgang 2013 eine große Herausforderung für die Winzer aus Bordeaux war. Bei Chateau Latour ist es durch eine besonders selektive Lese sowie die gewohnt präzise Vinifikation gelungen, auch in diesem Jahrgang einen klassischen Pauillac zu keltern, der schon jetzt unbestreitbares Vergnügen bereitet und trotzdem noch gutes Potential für die Zukunft bietet.

Degustationsnotiz:

84.5 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merot, 0,5 % Petit Verdot. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Tiefgründiges Bouquet, schwarze Trüffelnoten, Heidelbeeren, dunkle Edelhölzer und Kaffee. Es lässt sich aber nur wenig Aromatik entlocken, weil er mehr Tiefe wie Frucht anzeigt. Im Gaumen fest, barock, viel Fleisch, verlangende Konturen, viel Muskeln und auch ein bisschen sehnig in der Tannin-Säureverbindung. Da ist viel Geduld gefragt und an diesem Latour wird man sich eventuell in der Jugend die Zähne ausbeissen. Er muss noch mit dem weiteren Ausbau noch sehr Verfeinern und dann braucht er wohl fast 20 Jahre bis zu seiner Reife. Ein T-Bone-Steak-Latour, wie ich ihn schon lange nicht mehr so charaktervoll aber auch etwas hart verkostet hatte.

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:	Pauillac
Produzent:	Château Latour
Bewertung(en):	Score 20/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0460912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.