



## 2020 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Gesuchter Pomerol von Christian Moueix!

**Degustationsnotiz:**

Purpur mit satter Mitte und rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet mit Schattmorellen, Holundersaft und Brasiltabak, dahinter Szechuanpfeffer und Schokopastillen. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, fleischiges Extrakt, stützendem Tanningerüst und mächtigem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale schwarze Beeren, Heidekraut und dunkles Graphit. Auf gutem Weg.

**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 94–95/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 94–96/100

**Trinkreife:** 2029–2049

**Artikelnummer:** 0462520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Latour à Pomerol**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Parker 92–94/100,  
Score 18.5/20, Jeb Dunnock 94–96/100  
**Trinkreife:** 2029–2049  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.