



2018 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):	James Suckling 96/100, Score 17/20, Parker 91–93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Merlot
Artikelnummer:	0521518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pensées de Lafleur

Pomerol AOC
Second vin du Château Lafleur

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Score 17/20, Parker 91–93/100
Rebsorte(n): Cabernet Franc, Merlot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.