



2012 Château Lafleur

Pomerol AOC

«Breathtakingly subtle and complex.» James Suckling

Beschreibung:

Château Lafleur hat eine lange Geschichte, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Die Weinberge von Château Lafleur erstrecken sich über rund 4,5 Hektar und sind überwiegend mit Merlot und Cabernet Franc Trauben bepflanzt.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Wie der Pensées (sein Zweitwein) beginnt auch der Grand Vin mit ordentlich medizinalem Schimmer, oder ist es die Mineralität? Rote Kirschen, getrocknete Kamille, Schiefer, Peru-Balsam, Rosinennuancen und Honigspuren, wirkt kompakt und hat wenig Lust, sich in dieser Phase von seiner besten Seite zu zeigen. Im Gaumen reich, auch hier wieder sehr kompakt, fest im Extrakt, die Tannine beherrschen das Gaumenspiel und die Frucht wirkt dann als Nebenbuhler sehr reif, sehr süß und zeigt sogar einen konfitürigen Schimmer. Die Tannine sind für Übermorgen. Ein Wein der viele Jahre lang fordern wird und mit dieser Forderung gleich mit dem Degustator der Primeurprobe beginnt. Potentialwertung mindestens: Gabriel 18/20

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
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0460312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 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.