



2021 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den Besten in seiner Klasse und kann noch zulegen!

Beschreibung:

Château Laroque – ein Name, den Sie sich merken sollten! Denn der junge Direktor David Suire hat das Château Laroque innert kürzester Zeit von einem unbekanntem zu einem der gefragtesten Weingüter in St-Emilion gemacht. Die Kritikerpunkte steigen Jahr für Jahr. Zu verdanken ist dies unter anderem David Suires rigorosen Renovierungsmassnahmen im Keller.

Degustationsnotiz:

Verführerisches blaubeeriges Bouquet, reife Alpenheidelbeere, frisch aufgebrühter Waldfrüchteteer, betörendes Veilchenparfüm und Schokopralinen. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, gut stützender Rasse, kakaoartigem Tanningerüst, fein salzigem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im vibrierenden Finale Schattenmorellensaft, Brombeerkonfitüre und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:

St-Emilion & Satellites

Produzent:

Château Laroque

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 93/100, WeinWisser 18+/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2027–2046

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

1009121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 93/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2027–2046
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.