



## 2021 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Exzellente Pomerol-Harmonie

**Degustationsnotiz:**

Feingliedriges rotbeeriges Bouquet, Waldhimbeere, roter Johannisbeersaft und Hibiskus. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, fein sandigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst und sehnigem Körper. Im straff geschnittenen Finale Preiselbeere, rote Pflaumenhaut und Estragon, der wird noch zulegen.

**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, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 17+/20, Antonio Galloni 90–92/100

**Trinkreife:** 2028–2045

**Artikelnummer:** 0462521

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Latour à Pomerol**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 17+/20, Antonio Galloni 90–92/100  
**Trinkreife:** 2028–2045  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.