



2013 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Exzellente Pomerol-Harmonie

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Herrliches, feinsüßes Damassine-Pflaumenbouquet, schön ausladend. Im Gaumen weich, delikat, wunderschön angegliederte Tannine. Dieser pomerolige Latour hat viel Charme und Finessen.

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):	Wine Spectator 87-90/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 87-90/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.