



2015 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Gerade erst veröffentlicht – einer der Topweine des Jahrgangs

Beschreibung:

Es ist kein Geheimnis, dass der Jahrgang 2013 eine große Herausforderung für die Winzer aus Bordeaux war. Bei Chateau Latour ist es durch eine besonders selektive Lese sowie die gewohnt präzise Vinifikation gelungen, auch in diesem Jahrgang einen klassischen Pauillac zu keltern, der schon jetzt unbestreitbares Vergnügen bereitet und trotzdem noch gutes Potential für die Zukunft bietet.

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: Pauillac

Produzent: Château Latour

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	97.1% Cabernet Sauvignon, 2.6% Merlot, 0.3% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.