



"Unglaublich feines Bouquet"

2005 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Degustationsnotiz:	Sattes Granat mit dunklen Reflexen in der Mitte. Unglaublich feines Bouquet, Cassisblüten, Fliedernoten, Edelhölzer, Pfefferkörner Trüffel und dominikanischer Tabak, vielschichtig, fast verspielt, erst im zweiten Ansatz kommt die Tiefe des grossen Weins zum Vorschein, Malz, Zedern und Lakritze. Saftiger Gaumen, sehr geschmeidig, fast tänzerisch über die Zunge gleitend, noble Adstringenz, viel Kraft und Fleisch in den Gerbstoffen.
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Wine Spectator 99/100, WeinWisser 19/20, Parker 98/100, Vinum 18.5/20
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	13.0 %
Passt zu:	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Produzent:	Château Latour Pauillac
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0460905075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 99/100, WeinWisser 19/20,
Parker 98/100, Vinum 18.5/20
Traubensorte(en): 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, Cabernet
Franc, Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.