



## 2005 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Unglaublich feines Bouquet

### **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.

### **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.

### **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):**

Wine Spectator 99/100, WeinWisser 19/20, Parker 98/100, Vinum 18.5/20

### **Ausbau:**

18 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2040

### **Rebsorte(n):**

87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

### **Artikelnummer:**

0460905

## 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  
**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5%  
Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.