



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.