



2012 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Exzellente Pomerol-Harmonie

Beschreibung:

Das idyllisch gelegene Weingut Château Latour à Pomerol, mit dem bekannten Turm, gehört der bekannten Familie Moueix. Die Reben gedeihen auf überwiegend kieseligen Böden und blauem Lehm. Die 8 Hektar Rebfläche sind hauptsächlich mit Merlot bepflanzt und nur mit einem kleinen Teil Cabernet Franc.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Würziges Bouquet, Joschtabeeren, Cassis, Brombeerstauden, ein Hauch Eucalyptus im Innern zeigend. Sublimier Gaumen, feine Tannine, diese zeigen bereits ersten Schmelz, langes, seidiges Finale. Eine richtige Delikatesse! Grossartiges Potential.

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): Score 19/20, James Suckling 93–94/100, René Gabriel 18/20

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0462512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 93–94/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.