



## 2022 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Eine erneut eindrückliche Vorstellung von David Suire

**Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes blau- und schwarzbeeriges Bouquet, verführerisches Veilchen- und Irisparfüm, dahinter zarte Milkschokonoten, Kardamom und Grether Pastillen. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, ungeheuer tiefgründig, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten straff ausgerichteten Finale Brombeeren, dunkle Mineralik und fein mehlig Adstringenz.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**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:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** Château Laroque

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2029–2049

**Rebsorte(n):** 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1009122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling  
93–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser  
18+/20  
**Rebsorte(n):** 98% Merlot, 2% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2029–2049  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate 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.