



## 2022 Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Grandioses Debüt von Benoit und Jean-Charles Trocard

**Beschreibung:**

Lurra (= Boden) wird ab kommendem Jahr biologisch zertifiziert sein.

**Degustationsnotiz:**

Intensives blaubeeriges Bouquet, verführerischer Veilchenduft, Schokopastillen, Iris und heller Tabak. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, Holundersaft und dunkle Mineralik.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Lalande de Pomerol
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91–92/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Trinkreife:</b>	2028–2040
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1271322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Lurra**

Lalande de Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 91–92/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 95% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2028–2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.