2011 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Aus dem Hause von Christian Moueix

Degustationsnotiz:
Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Kompaktes, festes Bouquet, viel blau- und auch viel schwarzbeerige Noten, zeigt Tiefe an und somit auch die berühmten Pomerol-Trüffelnoten. Fest im Körper, viel Aromatik und eine erstaunliche Konzentration aufweisend, besonders wenn man diesen Cru mit anderen Moueix-Weinen im gleichen Preisniveau vergleicht. Das ist einer der ganz wenigen Pomerols, die fraglos auf dem Niveau 2009 und 2010 sind.

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):	Parker 88-90/100, René Gabriel 18/20, WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 88-90/100, René Gabriel 18/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch