



2012 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

St-Emilion-Merlot pur

Beschreibung:

Pierre Lafon hatte schon länger ein Auge auf eine besonders gute Parzelle mit kalkreichem Boden in St-Emilion geworfen: Les Tuileries. Als das kleine Stück Land dann tatsächlich im Jahr 2000 zum Verkauf stand, schlug er zu.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes Bouquet, Pierre Lafon hatte noch nie so viel Schokolade während der Primeurprobe in seinem Wein, Röstnoten, Brombeeren, schwarze Pflaumen, Sommertrüffel. Samtiger Gaumen, schöne Mineralität, gibt sich recht weich, trotz der fein körnigen Gerbstoffe auf der Zunge, im Finale Mokka und wieder Schoko, diesmal in Form von Pralinen. Erstmals scheint das ein vielleicht früh zugänglicher L-L-T zu sein? Bei unserem Weingutsbesuch degustierten wir noch kurz den 2011er vor der Abfüllung. Wow!

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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Lafon La Tuilerie
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0427612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Traubensorte(en):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.