



## 2011 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Gerade erst veröffentlicht – einer der Topweine des Jahrgangs

### **Beschreibung:**

Es ist kein Geheimnis, dass der Jahrgang 2013 eine große Herausforderung für die Winzer aus Bordeaux war. Bei Chateau Latour ist es durch eine besonders selektive Lese sowie die gewohnt präzise Vinifikation gelungen, auch in diesem Jahrgang einen klassischen Pauillac zu keltern, der schon jetzt unbestreitbares Vergnügen bereitet und trotzdem noch gutes Potential für die Zukunft bietet.

### **Degustationsnotiz:**

84.5 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merot, 0,5 % Petit Verdot. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Tiefgründiges Bouquet, schwarze Trüffelnoten, Heidelbeeren, dunkle Edelhölzer und Kaffee. Es lässt sich aber nur wenig Aromatik entlocken, weil er mehr Tiefe wie Frucht anzeigt. Im Gaumen fest, barock, viel Fleisch, verlangende Konturen, viel Muskeln und auch ein bisschen sehnig in der Tannin-Säureverbindung. Da ist viel Geduld gefragt und an diesem Latour wird man sich eventuell in der Jugend die Zähne ausbeissen. Er muss noch mit dem weiteren Ausbau noch sehr Verfeinern und dann braucht er wohl fast 20 Jahre bis zu seiner Reife. Ein T-Bone-Steak-Latour, wie ich ihn schon lange nicht mehr so charaktervoll aber auch etwas hart verkostet hatte.

### **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:** Pauillac

**Produzent:** Château Latour

**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 97/100, Wine Spectator 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93–95/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2060

**Rebsorte(n):** 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0460911

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Enthusiast 97/100, Wine Spectator 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93–95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.