



## 2006 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Der Gigant aus Pauillac

### **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:**

Tiefes, sattes Granat, lila Reflexe. Hoch nobles, delikates Bouquet, feine Edelhölzer, Tabaknoten, Heidelbeeren, Cassis, Holunderblüten, wunderschöne Facetten zeigend und absolut rein im Ansatz. Saftiger, feiner Gaumen, die Tannine sind seidig und strahlen eine wiederum fast parfümierte Cabernetsüsse aus, zartes Vanille, endet sehr harmonisch. Ein Latour der viele Streicheleinheiten in sich birgt und doch sehr langes Potenzial aufweist. Die Richtung ist klar im Stil des «neuen Latours». Die Weine werden früher zu geniessen sein, sind auf einem Maximum an Finesse aufgebaut mit einer önologischen Perfektion.

### **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):** Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100, WeinWisser 18/20

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0460906

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Latour

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100, Stephen Tanzer 95/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.