



2005 Château Lafleur

Pomerol AOC

Ein Jahrhundertwein-Kandidat

Beschreibung:

Château Lafleur hat eine lange Geschichte, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Die Weinberge von Château Lafleur erstrecken sich über rund 4,5 Hektar und sind überwiegend mit Merlot und Cabernet Franc Trauben bepflanzt.

Degustationsnotiz:

Sehr dichtes Purpur, violette Reflexe darin. Reiches Beerenbouquet, schöne Fülle, frisch mit sanft blumigen Schimmer, wohl vom reifen Cabernet Franc stammend, gekochte Kirschen, ein Hauch rote Grütze. Im Gaumen viel mehr Frucht als in der Nase, sattes Extrakt, Holundernoten, Cassis, geradlinig, direkt und lang ausgerichtet, gebündeltes Finale, langes, tiefwürziges Rückaroma, erst im Nachklang spürbar kräftige, stützende Tannine, mit Potenzial versehen, Rauch und Trüffel im Finale.

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 Lafleur

Bewertung(en): Wine Spectator 100/100, WeinWisser 19/20, Parker 95+/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460305

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 100/100, WeinWisser 19/20, Parker 95+/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.