



1999 Château Lafleur

Pomerol AOC

A Pomerol of extraordinary purity and finesse.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubin-Purpur. Delikates Preiselbeeren- und Rotkirschenbouquet, ein Hauch Minze und gehacktes Orangeat darin, dezentes Kräuterspiel dahinter, Eisenkrauttee, dunkle Edelhölzer. Im Gaumen viel Schmelz, opulente, fette Tannine, jetzt auch mehr blaubeerige Fruchtkonturen, Cassis, ein Hauch Flieder von frischem Cabernet Franc, intensives, konzentriertes Extrakt vermischt mit Gerbstoffen, die sich halb auf der Zunge zeigen und halb an den Rachenwänden zu spüren sind, sehr sauber vinifiziert, lässt aber das Korinthenspiel von älteren Jahrgängen vermissen. Trotzdem ein sehr lange lagerfähiger, grosser Lafleur.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Lafleur
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460399

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.