



## 2016 Château Lafleur

Pomerol AOC

"The 2016 simply has it all." Antonio Galloni

### Nota di degustazione:

Tiefes Granat mit satter Mitte. Intensives Bouquet nach frisch geschnittenem Fleisch und schwarzem, tasmanischem Bergpfeffer, dahinter dunkle Oliven, Kräuter und Wacholder - alles dicht verwoben und sehr komplex. Am engmaschigen Körper mit Wildkirschen und schwarzer Johannisbeere zeigt er sein gewaltiges Potenzial, ohne seine Reinheit und Energie zu verlieren. Für den Verkoster immer ein "schwerer" Brocken in diesem frühen Stadium, aber der braucht einfach nur: Geduld, Geduld und Geduld !

### 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:** Parker 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnuck 99/100, J. Robinson 18.5+/20, James Suckling 99/100

**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Maturità:** 2030–2055  
**Numero di articolo:** 0460316

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lafleur**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnock 99/100, J. Robinson 18.5+/20, James Suckling 99/100
<b>Maturità:</b>	2030–2055
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.