



2015 Château Lafleur

Pomerol AOC

A Pomerol of extraordinary purity and finesse.

Nota di degustazione:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Kein einfaches Unterfangen diese Lafleur-Fassprobe nasal anzugehen, er wirkt dezent medizinal oder auch mineralisch, zeigt rote Fruchtschalen, Kräuternuancen und helle Edelhölzer. All dies bewegt sich im diskreten Bereich. Im Gaumen füllig mit cremigen Tanninen, man spürt deutlich seine Grösse und man weiss auch, dass ein hoher Cabernet-Franc-Anteil immer eine schlechte Bank für Jugendavancen ist. Das Finale endet süss mit rotbeerigem Schimmer. Aus Erfahrung und aus der Jahrgangsvorgabe kann man hier sicher sein, dass dies ein grosser Lafleur wird. Mir schienen aber die früheren Jahrgänge bei Fassproben aufdringlicher und kraftvoller. Und die haben mir - ganz ehrlich gesagt - damals dann auch besser gefallen. Immer auch im Hinblick auf die ganz alten, legendären Lafleurs. Die heutigen sind anders, feiner und vielleicht auch zu allgefällig. Mir fehlt die alte Supplement-Genialität. Aber man muss das Neue auch akzeptieren, ohne den Wein zu strafen. Denn die Klasse ist – im Prinzip – fraglos da.

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:	James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2025–2050
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2025–2050
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.