



2011 Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Charaktervoller, lagerfähiger St-Estèphe der viele teurere Crus überragt

Nota di degustazione:

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Fein würziges Bouquet, viel Zedern und auch Tabak, dunkle Kirschentöne dahinter. Im Gaumen kompakt mit einer schmelzigen Süsse um den Körper herum, viel schwarzebeirige Aromen, ausgeglichene Adstringenz, geniales, nachhaltiges Finale. Charaktervoller, lagerfähiger St-Estèphe der viele teurere Crus überragt. Bravo!

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:	St-Estèphe
Produttore:	Château Lafon-Rochet
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Parker 87/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2046
Numero di articolo:	0627211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Parker 87/100
Maturità:	Jetzt bis 2046
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.