



## 2012 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

**Nota di degustazione:**

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Offenes, leicht krautiges Bouquet, Johannisbeerstauden, wirkt kühl und etwas unterreif. Burgundischer Gaumen, schlank, frische Frucht aber auch leicht vegetalischer Schimmer darunter. Wird sich noch machen, liegt aber doch leicht hinter den Erwartungen.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Lafleur Gazin
<b>Valutazioni:</b>	Parker 81-84/100, René Gabriel 16/20, Wine Spectator 89-92/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0512812

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 81-84/100, René Gabriel 16/20, Wine Spectator 89-92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<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.