



## 2011 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Klassisch mit Potential

**Nota di degustazione:**

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Verhalteneres, noch etwas hölzern wirkendes Bouquet, die Frucht zeigt eine gewisse Süsse, tendenziell auf Pflaumen ausgerichtet. Im Gaumen fleischig, weist sehnige Muskeln auf und wirkt somit strenger als man es vom Jahrgang erwarten würde.

**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>	Famille Moueix
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 17/20, WeinWisser 17/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Numero di articolo:</b>	0512811

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lafleur-Gazin**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 17/20, WeinWisser 17/20
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2040
<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.