



2005 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Unglaublich feines Bouquet

Descrizione del vino:

Es ist kein Geheimnis, dass der Jahrgang 2013 eine große Herausforderung für die Winzer aus Bordeaux war. Bei Chateau Latour ist es durch eine besonders selektive Lese sowie die gewohnt präzise Vinifikation gelungen, auch in diesem Jahrgang einen klassischen Pauillac zu keltern, der schon jetzt unbestreitbares Vergnügen bereitet und trotzdem noch gutes Potential für die Zukunft bietet.

Nota di degustazione:

Sattes Granat mit dunklen Reflexen in der Mitte. Unglaublich feines Bouquet, Cassisblüten, Fliedernoten, Edelhölzer, Pfefferkörner Trüffel und dominikanischer Tabak, vielschichtig, fast verspielt, erst im zweiten Ansatz kommt die Tiefe des grossen Weins zum Vorschein, Malz, Zedern und Lakritze. Saftiger Gaumen, sehr geschmeidig, fast tänzerisch über die Zunge gleitend, noble Adstringenz, viel Kraft und Fleisch in den Gerbstoffen.

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:

Pauillac

Produttore:

Château Latour

Valutazioni:

Wine Spectator 99/100, WeinWisser 19/20, Parker 98/100, Vinum 18.5/20

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2040

Varietà d'uva:

87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0460905

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 99/100, WeinWisser 19/20, Parker 98/100, Vinum 18.5/20
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.