2011 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Gerade erst veröffentlicht – einer der Topweine des Jahrgangs

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:
Granato denso. Bouquet intenso di prugne calde e cioccolato alla nocciola, seguito da succo di prugnola, gelatina di sambuco e legni pregiati esotici. Al palato è potente e denso, con un estratto dolce e ammaliante e una consistenza cremosa. Finale altamente aromatico e catapultante di mousse di cioccolato fondente, liquirizia e tè Earl Grey.
Abbinamenti:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Latour
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 96/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2060
Varietà d'uva:	84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0460911

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva:	84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch