



2017 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Nicht der Charmebolzen wie in den vorangegangenen Jahren, sondern dieses Jahr auf der seriösen Seite, kann noch zulegen.

Descrizione del vino:

Pierre Lafon hatte schon länger ein Auge auf eine besonders gute Parzelle mit kalkreichem Boden in St-Emilion geworfen: Les Tuileries. Als das kleine Stück Land dann tatsächlich im Jahr 2000 zum Verkauf stand, schlug er zu.

Nota di degustazione:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein Konzentrat aus Wildkirschen und Cassislikör, dahinter Veilchen, Rosenholz und Mokka-creme. Am Gaumen mit engmaschigem Körper und super-feinen Tanninen die sich perfekt um den geradlinigen Körper legen. Im langen Finale mit einem Heidelbeereninferno und zarter Adstringend endend. 20% weniger Menge aufgrund des Frostes. Nicht der Charmebolzen wie in den vorangegangenen Jahren, sondern dieses Jahr auf der seriösen Seite, kann noch zulegen.

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-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Lafon La Tuilerie
Valutazioni:	WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2024-2045
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0427617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	2024–2045
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.