



2007 Château Lafleur

Pomerol AOC

Gehört zur Elite von Pomerol!

Beschreibung:

Château Lafleur hat eine lange Geschichte, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Die Weinberge von Château Lafleur erstrecken sich über rund 4,5 Hektar und sind überwiegend mit Merlot und Cabernet Franc Trauben bepflanzt.

Degustationsnotiz:

Purpur-Rubin, satt in der Mitte, aussen aufhellend. Mineralisches Bouquet, feine Jod und Salznoten, dann Wildkirschen zeigend, frische Tabakblätter, Eisenkraut, rote Rosen. Im Gaumen stoffig, präsenze, gereifte Säure, Rasse verleihend, die dezent muskulöse Adstringenz stützend, dann gerbig, ungeschliffen, bis zum Schluss reserviert und mit bourgeoisen Zügen. Ein schwierig zu bewertender Lafleur, ungebrochen grosses Potenzial, der Wein muss sich aber noch beweisen bis zur Flaschenreife.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent: Château Lafleur

Bewertung(en): Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90/100, WeinWisser 17/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460307

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90/100, WeinWisser 17/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.