



## 2019 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

**Beschreibung:**

In unmittelbarer Nähe der beiden Châteaux Gazin und Lafleur befindet sich das Château Lafleur Gazin, das von Jean-Pierre Moueix geführt wird.

**Degustationsnotiz:**

Purpurfarben. Würziger Beginn mit schwarzem Bergpfeffer, Nelken und dunklem Edelholz, dahinter Pflaumenmus und schwarze Johannisbeerdrops. Am festen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, salzigem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale kleine schwarze Beeren und Zedern.

**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 Gazin

**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2026–2043

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0512819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2043
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.