



## 2021 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den Besten in seiner Klasse und kann noch zulegen!

### **Beschreibung:**

Château Laroque – ein Name, den Sie sich merken sollten! Denn der junge Direktor David Suire hat das Château Laroque innert kürzester Zeit von einem unbekanntem zu einem der gefragtesten Weingüter in St-Emilion gemacht. Die Kritikerpunkte steigen Jahr für Jahr. Zu verdanken ist dies unter anderem David Suires rigorosen Renovierungsmassnahmen im Keller.

### **Degustationsnotiz:**

Verführerisches blaubeeriges Bouquet, reife Alpenheidelbeere, frisch aufgebrühter Waldfrüchtetee, betörendes Veilchenparfüm und Schokopralinen. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, gut stützender Rasse, kakaoartigem Tanningerüst, fein salzigem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im vibrierenden Finale Schattenmorellensaft, Brombeerkonfitüre und erhabene Adstringenz.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:**

St-Emilion & Satellites

### **Produzent:**

Château Laroque

### **Bewertung(en):**

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 93/100, WeinWisser 18+/20

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

2027–2046

### **Rebsorte(n):**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### **Artikelnummer:**

1009121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Laroque**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 93/100, WeinWisser 18+/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2027–2046  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.