



2022 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:

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, erkalteter Hagebuttentee, Rosenholz und Heidekraut. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, sandigem Extrakt, sehnigem Körper. Im gebündelten Finale rote Kirsche, helles Grafit und fein mürbe Adstringenz.

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 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 90–92/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 17/20

Trinkreife: 2028–2043

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0512822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 90–92/100, Parker 91–93/100,
WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2028–2043
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.