



2022 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

So gut wie der 2019er und eine ganz klare Kaufempfehlung dieses Jahr

Beschreibung:

Das idyllisch gelegene Weingut Château Latour à Pomerol, mit dem bekannten Turm, gehört der bekannten Familie Moueix. Die Reben gedeihen auf überwiegend kieseligen Böden und blauem Lehm. Die 8 Hektar Rebfläche sind hauptsächlich mit Merlot bepflanzt und nur mit einem kleinen Teil Cabernet Franc.

Degustationsnotiz:

Verzauberndes Bouquet, ausladendes Veilchenparfüm, geröstete Himbeerkerne, heller Tabak und roter Johannisbeernektar. Am komplexen, muskulösen Gaumen mit seidiger Textur, präziser straffer Ausrichtung, engmaschigem Tanningerüst sowie edlem mineralischem Kern. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, dunkler Grafit und erhabene 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 Latour Pomerol

Bewertung(en): James Suckling 97–98/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 19/20, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 92–94/100

Trinkreife: 2030–2050

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0462522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97–98/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 19/20, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 92–94/100
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: 2030–2050
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.