



2010 Château Lafleur

Pomerol AOC

James Suckling: «What gorgeous tone to this young red»

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:

Sattes Purpur mit lila und rubinen Reflexen. Im Bouquet rote Johannisbeeren, rote Kirschen, Bastholz, Zedern und Kräuter. Im Gaumen dann sofort überzeugend, cremige Frucht mit viel Fett und darin erstaunlich weichen Tanninen, grünenhaftes Fruchtextrakt mit Rasse und Finessen, das Potential ist dokumentarisch im Finale.

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): James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2055

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0460310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: Jetzt bis 2055
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.