



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Unglaublich feines Bouquet

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sattes Granat mit dunklen Reflexen in der Mitte. Unglaublich feines Bouquet, Cassisblüten, Fliedernoten, Edelhölzer, Pfefferkörner Trüffel und dominikanischer Tabak, vielschichtig, fast verspielt, erst im zweiten Ansatz kommt die Tiefe des grossen Weins zum Vorschein, Malz, Zedern und Lakritze. Saftiger Gaumen, sehr geschmeidig, fast tänzerisch über die Zunge gleitend, noble Adstringenz, viel Kraft und Fleisch in den Gerbstoffen.

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

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460905

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 99/100, Parker 98/100, Vinum 18.5/20, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	87% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 0.5% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.