



## Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

**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.

**Aromenprofil:**

Verspieltes blaubeeriges Bouquet, zarter Iris-Duft, Lakritze, heller Tabak und Heidelbeerdrops. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, ungeheurer Präzision, energiegeladener Rasse, engmaschigem Tanningerüst und mittlerem Körper. Im nicht enden wollenden konzentrierten, sehr geradlinigen Finale blaubeerige Konturen, dunkles Grafit und erhabene Adstringenz. Fast so gut wie im vergangenes Jahr.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	2030-2055
<b>Artikelnummer:</b>	0462523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Vinum 94/100,  
WeinWisser 18.5/20  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.