



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Top-Wert 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.

Aromenprofil:

Delikates rotbeeriges Bouquet, Himbeere, zarte Fliedernote und Graphit. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, herrliche Extraktfülle, stützendes Tannin und mittlerer Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit roten Beeren, helle Mineralik und körnige Adstringenz.

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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2045

Artikelnummer: 0512823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Vinum 92/100
Trinkreife:	2029-2045
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.