



## Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Best Buy von Benoit und Jean-Charles Trocard

**Beschreibung:**

Der erste Jahrgang mit Bio-Zertifikat. Top Wert aus Lalande-de-Pomerol von JC Trocard.

**Aromenprofil:**

Betörendes blaubeeriges Bouquet, dunkles Edelholz, Schokopastillen und Holundersaft. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung blauer Beeren, Lakritze und fein körnige Adstringenz.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Lalande de Pomerol

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2029-2042

**Rebsorte(n):** 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1271323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20, James Suckling 89-90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2029-2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.