



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Der ist noch besser als letztes Jahr - bravo!

Beschreibung:

Noch immer ein echter Geheimtipp: Château Lafleur-Gazin, in direkter Nachbarschaft zu grossen Namen wie Gazin und Lafleur gelegen und von Jean-Pierre Moueix geführt, steht für authentische Herkunft und konstant hohe Qualität. Im Jahrgang 2025 zeigt sich dieser Pomerol erneut in bestechender Form, mit ausgezeichneter Länge, klarem Reifepotenzial und einem besonders zugänglichen, charmanten Stil. In der Nase entfaltet sich ein verspieltes, rotbeeriges Bouquet mit betörendem Veilchenparfüm. Am Gaumen saftig und geschmeidig, getragen von weicher Textur und lebendiger Frische, die dem Wein spürbare Dynamik verleiht.

Aromenprofil:

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, Cranberrysaft und weisser Pfeffer. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, tänzerischer Rasse mit Extra-Flash, die dem Wein einen Turbo verleiht, perfekt definierter Körper mit reifer Extraktfülle. Im gebündelten aromatischen Finale rote Beeren, Orangenzeste und pudrige Extraktsüße.

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

Trinkreife: 2030–2055

Artikelnummer: 0512825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 96/100, Parker 92-94/100
Trinkreife: 2030-2055
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.