



## Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Einer der besten Weinwerte aus Saint-Émilion

### **Beschreibung:**

Seit David Suire 2015 die Leitung bei Laroque übernommen hat, erlebt das Château eine eindrucksvolle Renaissance und hat sich mit seinen überwiegend aus Merlot komponierten Weinen zu einem echten Geheimtipp der Appellation entwickelt – geprägt von modernem Trinkfluss und klassischer Saint-Émilion-Eleganz. Seinen Namen verdankt Château Laroque der Lage auf einem felsigen Plateau, wo die rund 50 Jahre alten Reben auf einem besonderen Terroir wachsen, in dem drei unterschiedliche Kalksteinformationen aufeinandertreffen. Die individuelle Charakteristik der Lagen Le Moulin, Le Bois und Les Cèdres verleiht dem Wein im Zusammenspiel seine komplexe, vom Kalk geprägte Signatur – mit vielschichtiger Aromatik, spannungsreicher Struktur, kraftvollem Körper und seidigen Tanninen.

### **Aromenprofil:**

Betörendes Parfüm, roter frischer Johannisbeernektar, Blutorangenzeste, betörender Irisduft, Heidelbeergelee. Am komplexen saftigen Gaumen mit straffer Ausrichtung, ungemein präzise, engmaschiger Körper mit perfekt balancierter Rasse. Im konzentrierten reinen sehr langen Finale rote Beeren, Zitrusfrucht gepaart mit edler Salznote und fein mehlig Adstringenz.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2055

**Rebsorte(n):** 99% Merlot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1009125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Drinks Business 96-98+/100, Antonio Galloni 93-95/100, Decanter 96/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 93-94/100, Parker 91-93/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18+/20
<b>Rebsorte(n):</b>	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2030-2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.