



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Exzellente Pomerol-Harmonie

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:

Betörendes, sehr komplexes Bouquet, reife Waldhimbeere, verführerisches Veilchenparfüm und Blutorangenschale. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem, reifem Tanningerüst, vibrierender Rasse und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, langen Finale ein Feuerwerk, rote Beeren, edle Salznote, sapid, royale, feinmehlige 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

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0462525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 94-96+/100, Falstaff 97/100,
James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife: 2030-2060
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.