



Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Kraft, Struktur und legendäre Langlebigkeit

Beschreibung:

Château Latour gehört zu den großen Ikonen des Bordelais und steht wie kaum ein anderes Weingut für langlebige Weine mit Tiefe, Präzision und Reifepotenzial. Der Premier Cru Classé aus Pauillac ist geprägt vom außergewöhnlichen Terroir der l'Enclos-Parzellen, direkt an der Gironde gelegen. Das Resultat ist ein Wein, der Kraft mit Noblesse verbindet, sich in der Jugend konzentriert und zurückhaltend zeigt – und über Jahrzehnte hinweg eine faszinierende Komplexität entfaltet.

Aromenprofil:

Dichtes Granatrot. Intensives Bouquet von warmen Pflaumen und Haselnusschokolade, gefolgt von Schlehen, Holundergelee und edlen exotischen Hölzern. Am Gaumen ist er kraftvoll und dicht, mit einem süßen, betörenden Extrakt und einer cremigen Konsistenz. Hocharomatischer, mitreißender Abgang von dunkler Schokoladenmousse, Lakritz und Earl Grey-Tee.

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: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 92.5% Cabernet Sauvignon, 7.5% Merlot

Artikelnummer: 0460919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Neal Martin 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jane Anson 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	92.5% Cabernet Sauvignon, 7.5% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.