



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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 95.2% Cabernet Sauvignon, 4.4% Merlot, 0.4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 95/100, Score 20/20
Rebsorte(n): 95.2% Cabernet Sauvignon, 4.4% Merlot, 0.4%
Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.