



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:

Tiefes, sattes Granat, lila Reflexe. Hoch nobles, delikates Bouquet, feine Edelhölzer, Tabaknoten, Heidelbeeren, Cassis, Holunderblüten, wunderschöne Facetten zeigend und absolut rein im Ansatz. Saftiger, feiner Gaumen, die Tannine sind seidig und strahlen eine wiederum fast parfümierte Cabernetsüsse aus, zartes Vanille, endet sehr harmonisch. Ein Latour der viele Streicheleinheiten in sich birgt und doch sehr langes Potenzial aufweist. Die Richtung ist klar im Stil des „neuen Latours“. Die Weine werden früher zu genießen sein, sind auf einem Maximum an Finesse aufgebaut mit einer önologischen Perfektion.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0460916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 20/20
Rebsorte(n): 84.5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 0.5%
Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.