



Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Pomerol-Charme von Latour aus dem Spitzenjahrgang 2019

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.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur. Betörendes Bouquet mit Wildkirschen, Brombeergelee und getrocknetem Rosmarin, dahinter Pflaumenmus, Trüffelspuren und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur gepaart mit einer genialen Rasse, geschliffenen Tanninen und viel Finesse, fast schwebend im Midpalate. Im gebündelten Finale kleine schwarze Beeren, Wacholder und tiefgründige Mineralik sowie schwarze Olivenpaste. Das ist ein ganz grosser eleganter Latour-à-Pomerol, der an 1998 und 2015 erinnert. Gehört auf jede Einkaufsliste! - WeinWisser

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: Pomerol

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.