



## Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Gesuchter Pomerol von Christian Moueix

### **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:**

Purpur mit satter Mitte und rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet mit Schattmorellen, Holundersaft und Brasiltabak, dahinter Szechuanpfeffer und Schokopastillen. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, fleischiges Extrakt, stützendem Tanningerüst und mächtigem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale schwarze Beeren, Heidekraut und dunkles Graphit. Auf gutem Weg.

### **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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** 2029-2049

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0462520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnock 95/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2029-2049
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrigue
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.