



## Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Exzellente Pomerol-Harmonie

**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:**

Feingliedriges rotbeeriges Bouquet, Waldhimbeere, roter Johannisbeersaft und Hibiskus. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, fein sandigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst und sehnigem Körper. Im straff geschnittenen Finale Preiselbeere, rote Pflaumenhaut und Estragon, der wird noch zulegen.

**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:** 13.5%

**Trinkreife:** 2028-2045

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

**Artikelnummer:** 0462521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94-95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2028-2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.