



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

Beschreibung:

In unmittelbarer Nähe der beiden Châteaux Gazin und Lafleur befindet sich das Château Lafleur Gazin, das von Jean-Pierre Moueix geführt wird.

Aromenprofil:

Rubingranat, Erkalte Fruchtee, Rote Kirsche und Preiselbeeren, wieder herrlicher süsster Extrakt, am Gaumen mit spürbarem Gripp (sehr) sandiges Tannin, im Nachhall viel Weicheln und Red Kurant.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0512815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | James Suckling 95/100 |
| Rebsorte(n): | 98% Merlot, 2% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |