



Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

“Deep and juicy with lots of blackberry” James Suckling

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Purpur. Intensive Nase nach Schattenmorellen dahinter edle Mineralik und Tabakblatt, wirkt sperrig am Gaumen, sehniger Körper es fehlt Fülle und endet mit rotbeeriger Frucht und schwarzem Pfeffer.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Artikelnummer: 0512816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Parker 93/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.