



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:

Intensives blaubeeriges Bouquet, Heidelbeergelée und Fliedernoten. Am saftigen Gaumen mit fein spröder Textur, sandigem Extrakt und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale zieht sich der Pomerol zusammen und endet mit Schlehensaft und Wacholder.

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: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0512821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 89-91/100, Jean-Marc Quarin 89/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 87-89/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.