

Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grandiose Leistung David Suire!

Beschreibung:
Château Laroque ist ein Weingut, das mit historischem Charme und modernem Anspruch gleichermaßen begeistert – ein Geheimtipp für Bordeaux-Fans, die auf der Suche nach authentischen Weinen mit individuellem Charakter sind. Seit 1935 im Besitz der Familie Beaumartin und heute unter der Leitung von David Suire, hat das Château in den letzten Jahren eine bemerkenswerte Renaissance erlebt und sich zu einem aufstrebenden Star entwickelt, der modernen Trinkfluss mit klassischer Saint-Émilion-Eleganz vereint.

Aromenprofil:
Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Was für eine Elixier! Frisch gepflückte Brombeeren und betörende Veilchen in der offenen Nase. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeeren, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur, ergreifender Extraktfülle und energiegeladener Rasse, da ist so viel Dynamik und Spannung in diesem Wein! Im aromatischen Finale Holundergelee und tiefgründige Mineralik. Der Shootingstar aus dem letzten Jahr hat sich nicht auf seinen Lohrbeeren ausgeruht sondern nochmals eine Schippe draufgepackt.

Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	1009119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94/100, Antonio Galloni 92–94/100, Jeb Dunnuck 93–95+/100, James Suckling 94/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch