



## Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Eindrucksvolle Vorstellung von 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:**

Dicht verwobenes blau- und schwarzbeeriges Bouquet, verführerisches Veilchen- und Irisparfüm, dahinter zarte Milkschokonoten, Kardamom und Grether Pastillen. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, ungeheuer tiefgründig, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten straff ausgerichteten Finale Brombeeren, dunkle Mineralik und fein mehlig Adstringenz.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	St-Emilion AOC
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	2029–2049
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1009122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Laroque

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 93-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2029-2049
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.