



## Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Grandioses Debüt von Benoit und Jean-Charles Trocard

**Beschreibung:**

Lurra (= Boden) wird ab kommendem Jahr biologisch zertifiziert sein.

**Aromenprofil:**

Intensives blaubeeriges Bouquet, Veilchenduft, Schokopastillen, Iris und heller Tabak. Am satten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, Holundersaft und dunkle Mineralik.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Lalande de Pomerol

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2028-2040

**Rebsorte(n):** 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1271322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 91-92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2028-2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.