



2017 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Guter Food Begleiter.

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin mit violetter Rand. Duftiges Walderdbeerenboquet dahinter Preiselbeerenmus und erkalteter Früchtetee. Am eleganten Gaumen mit herrlicher Eleganz und schlankem, sehnigem Körper. Im geradlinigen Finale schwarze Oliven, Wachholder und edle, tabakige Würze.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent: Château Lafleur Gazin

Bewertung(en): Parker 91+/100, Antonio Galloni 86–88/100, James Suckling 89–90/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0512817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 91+/100, Antonio Galloni 86–88/100, James Suckling 89–90/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.