



2017 Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«Extremely long and focused.» James Suckling

Degustationsnotiz:

Sattes Granat mit lila Rand. Delikates, süßes Bukett mit reifen Pflaumen, hellem Tabak und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützender Rasse. Im gebündelten Finale mit verführerischem Schattenmorellensaft und roten Johannisbeeren. Fast auf dem gleichem Niveau wie letztes Jahr. Bezüglich der (leidigen) Themen Frost und Botrytis antwortete Besitzer Basile Tesseron trocken: «It would be worth it.» (Er verlor 15 % der Ernte). Der Aufwand hat sich gelohnt.

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: St-Estèphe

Produzent: Château Lafon-Rochet

Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, Parker 85–87/100, WeinWisser 17.5/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2025–2040

Artikelnummer: 0627217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, Parker 85–87/100,
WeinWisser 17.5/20
Trinkreife: 2025–2040
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.