



2016 Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«This is a very fine Lafon Rochet from Basile Tesson and his team.» Neal Martin

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen und lila Schimmer. Komplexes Bouquet mit floralen Noten und Walderdbeeren, dahinter rote Grütze und Baumnuss. Am saftigen Gaumen mit reifem, süßem Extrakt und viel rotem Kirschsaff im Rückaroma – was für eine Eleganz! Mit klarer Tendenz zur besseren Note. Bravo, Basile!

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): Wine Enthusiast 95–97/100, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 91–93/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Artikelnummer: 0627216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon-Rochet

4e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 95–97/100, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 91–93/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.