



## 2016 Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

Exzellente Pomerol-Harmonie

### Beschreibung:

Das idyllisch gelegene Weingut Château Latour à Pomerol, mit dem bekannten Turm, gehört der bekannten Familie Moueix. Die Reben gedeihen auf überwiegend kieseligen Böden und blauem Lehm. Die 8 Hektar Rebfläche sind hauptsächlich mit Merlot bepflanzt und nur mit einem kleinen Teil Cabernet Franc. «This is superb», meint James Suckling.

### Degustationsnotiz:

Purpur mit satter Mitte und Granatschimmer am Rand. Konzentrierte blaubeerige Nase mit reifen Zwetschgen, Brombeerblüten und Heidelbeeren dahinter Kokos und Fliedernoten. Am kräftigen Gaumen mit festem Tanningerüst viel blaue Beeren im Rückaroma im langen Finale edle Mineralik, Cassisdrops und Wachholdernoten. Kann in der perfekten Trinkreife noch einen Punkt zulegen!

### 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 Latour Pomerol

**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Parker 94/100, Antonio Galloni 92-95/100, Jeb Dunnuck 93/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2025–2040

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0462516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Latour à Pomerol

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Parker 94/100, Antonio Galloni 92-95/100, Jeb Dunnock 93/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2025–2040  
**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.