



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.