



2019 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grandiose Leistung David Suire!

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Was für eine Elixier! Frisch gepflückte Brombeeren und betörende Veilchen in der offenen Nase. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeeren, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur, ergreifender Extraktfülle und energiegeladener Rasse, da ist so viel Dynamik und Spannung in diesem Wein! Im aromatischen Finale Holundergelee und tiefgründige Mineralik. Der Shootingstar aus dem letzten Jahr hat sich nicht auf seinen Lohrbeeren ausgeruht sondern nochmals eine Schippe draufgepackt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Laroque
Bewertung(en):	Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 92-94/100, Jeb Dunnuck 93-95+/100, James Suckling 94/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026-2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	1009119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jeb Dunnock 93–95+/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.