



## 2018 Les Tours de Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. Laroque

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Laroque
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	96% Merlot, 4% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1098618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Tours de Laroque**

Grand Cru Classé

St-Emilion AOC

Second Vin du Ch. Laroque

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	96% Merlot, 4% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.