

2020 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Entdeckung aus St-Emilion

Beschreibung:
Château Laroque – ein Name, den Sie sich merken sollten! Denn der junge Direktor David Suire hat das Château Laroque innert kürzester Zeit von einem unbekannten zu einem der gefragtesten Weingüter in St-Emilion gemacht. Die Kritikerpunkte steigen Jahr für Jahr. Zu verdanken ist dies unter anderem David Suires rigorosen Renovierungsmassnahmen im Keller.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Was für ein betörender Duft nach frisch gepflückter schwarzer Johannisbeere, so rein und saftig, Veilchenparfüm und Alpenheidelbeere, dahinter dunkle Kirschkonfitüre, Lakritze und Palisander. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, reifes Tanningerüst, herrliche Extraktfülle und durchtrainierter Körper. Im energiegeladenen sehr konzentrierten Finale eine volle Ladung blauer Beeren, Schattenmorellen und dunkle Mineralik, endet mit mürber Adstringenz.
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):	The Wine Independent 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2046
Rebsorte(n):	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1009120

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Laroque

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	The Wine Independent 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100
Rebsorte(n):	99% Merlot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2046
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de