



2012 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Offenes, leicht krautiges Bouquet, Johannisbeerstauden, wirkt kühl und etwas unterreif. Burgundischer Gaumen, schlank, frische Frucht aber auch leicht vegetalischer Schimmer darunter. Wird sich noch machen, liegt aber doch leicht hinter den Erwartungen.

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 Lafleur Gazin
Bewertung(en):	Parker 81-84/100, René Gabriel 16/20, Wine Spectator 89-92/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0512812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 81-84/100, René Gabriel 16/20, Wine Spectator 89-92/100
Traubensorte(en):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.