



## 2021 Château Laroque

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den Besten in seiner Klasse und kann noch zulegen!

### Degustationsnotiz:

Verführerisches blaubeeriges Bouquet, reife Alpenheidelbeere, frisch aufgebrühter Waldfrüchtete, betörendes Veilchenparfüm und Schokopralinen. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, gut stützender Rasse, kakaoartigem Tanningerüst, fein salzigem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im vibrierenden Finale Schattenmorellensaft, Brombeerkonfitüre und erhabene 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):** James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–95/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 93–95/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2027–2046

**Artikelnummer:** 1009121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Laroque**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                     |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 93–94/100, Neal Martin<br>91–93/100, Parker 92–95/100, WeinWisser<br>18+/20, Antonio Galloni 93–95/100                                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2027–2046                                                                                                                                                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                         |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |