



2014 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Der Merlot- Geheimtipp aus St-Emilion

Beschreibung:

Pierre Lafon hatte schon länger ein Auge auf eine besonders gute Parzelle mit kalkreichem Boden in St-Emilion geworfen: Les Tuileries. Als das kleine Stück Land dann tatsächlich im Jahr 2000 zum Verkauf stand, schlug er zu.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Eine volle Ladung mit unendlich viel reifen Heidelbeeren, dunkle Pflaumen und Holundersirup. Im Gaumen dicht, süß, cremig, so üppig wie fast kein anderer Saint Emilion, im Extrakt eine zart pfeffrige, fast schon pikante Note zeigend, im Finale mit unglaublich viel Power. Wird ziemlich eine seriöse Edition abgeben, jedoch ohne zu fordernde Tannine. Er wird aber etwas Geduld verlangen.

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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Lafon La Tuilerie
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0427614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.