



2013 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat. Erdig-süßes Bouquet, Waldbeerenfrucht, rote Kirschen, Kamille, helles Leder, sehr dicht und auch eine erstaunliche Tiefe dabei zeigend, der Cabernet-Franc-Part beschert ihm eine florale Aromenpartie. Im Gaumen erst mit royaler Adstringenz, wieder mit viel Fruchtaromen im Extrakt bestückt, bleibt dabei rotbeerig und zeigt von der Süsse her ganz feine Grenadine-Nuancen, im Nachklang kommen dann die griffigen, leicht spröden Tannine zum Tragen. Dieser Lafleur verlangt (wieder) viel Verständnis. Auch von einem geübten Degustator, denn immerhin ist dies mein 56igster Lafleur-Jahrgang. So ganz schlaue werde ich in den letzten Jahren nicht mehr aus diesem raren und auch oft eigenwilligen Pomerol. Es scheint leider auch, dass der Fanclub am Abnehmen ist, denn die ersten 20 Jahre ist ein junger Lafleur wirklich kein Spaziergang, sondern schon eine anspruchsvolle önologische Kletterpartie. Kann sicherlich noch zulegen.

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):

Wine Spectator 87–90/100, James Suckling 85–86/100, René Gabriel 17/20

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

2025–2050

Rebsorte(n):

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0512813

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 87–90/100, James Suckling
85–86/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2050
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.