



2015 Château La Fleur

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein (noch) unbekannter St. Emilion

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Holunderbouquet, zeigt eine berausende Merlotsüsse. Im Gaumen dicht, angenehme Tannine, die Frucht wirkt hier etwas überreif und zeigt Malagakonturen. Oder war das Muster nicht mehr ganz frisch? Nachverkosten!

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 La Fleur St-Emilion
Bewertung(en):	James Suckling 92-93/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2022–2035
Traubensorte(n):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0460415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92-93/100
Traubensorte(en): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Trinkreife: 2022–2035
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.