2017 Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Nicht der Charmebolzen wie in den vorangegangenen Jahren, sondern dieses Jahr auf seriösen Seite, kann noch zulegen.

Beschreibung:
Pierre Lafon hatte schon länger ein Auge auf eine besonders gute Parzelle mit kalkreichem Boden in St-Emilion geworfen: Les Tuilieries. Als das kleine Stück Land dann tatsächlich im Jahr 2000 zum Verkauf stand, schlug er zu.
Degustationsnotiz:
Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Ein Konzentrat aus Wildkirschen und Cassislikör, dahinter Veilchen, Rosenholz und Mokkacreme. Am Gaumen mit engmaschigem Körper und super-feinen Tanninen die sich perfekt um den geradlinigen Körper legen. Im langen Finale mit einem Heidelbeereninferno und zarter Adstringends endend. 20% weniger Menge aufgrund des Frostes. Nicht der Charmebolzen wie in den vorangegangenen Jahren, sondern dieses Jahr auf der seriösen Seite, kann 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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Lafon La Tuilerie
Bewertung(en):	WeinWisser 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2024–2045
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0427617

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafon La Tuilerie

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2024–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de