



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2011er Château Latour à Pomerol

Château Latour à Pomerol Bordeaux

Artikelnummer	232014-2011
Kartoninhalt (Fl.)	12 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	17°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

Bordeaux

Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.

Region

Pomerol

Die Gemeinde Pomerol liegt auf einer Anhöhe hinter Libourne, am rechten Ufer der Dordogne. Die Appellation umfasst nur ca. 800 ha, die Weingüter sind im Durchschnitt nur 6 ha groß. Die Weine werden meist von Merlot dominiert, mit einem kleinen Anteil von Cabernet Franc. Das Terroir in Pomerol ist sehr unterschiedlich und zeigt insbesondere hier was für ein Einfluß es auf den Wein hat.

Klassifikation

Appellation d'Origine Contrôlée

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Jahrgang

2011

Die Weine in 2011 sind geprägt von einer schönen Säure und moderateren Alkoholwerten. Sie haben aber nicht die Üppigkeit und Fülle von 2009 oder 2010. Fachleute vergleichen den Jahrgang 2011 mit klassischen Jahrgängen wie 2008 oder 2001. Der Jahrgang 2011 wird dem Bordeaux Liebhaber in den nächsten 5 - 15 Jahren viel Freude bereiten, da die Weine früh zugänglich sein werden. Besonders überzeugt haben in diesem Jahr die Appellationen Barsac und Sauternes sowie insbesondere die trockenen weißen Bordeaux.

Rebsorte

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Erzeuger

Château Latour à Pomerol

Das 8 Hektar kleine Château Latour à Pomerol wird seit 1961 von Jean Pierre Moueix geführt, der auch Château Pétrus erzeugt. Aus einem gutbürgerlichen ist ein großartiger Wein geworden - voll Frucht und Körper, geschmeidig, aber dennoch von klarer Struktur, langsam reifend und auf seinem Höhepunkt von bezwingender Eleganz.

Beschreibung

Leuchtendes Rubinrot, dunkle Beeren, Cassis, etwas Lakritz und Zedernholz; voll Frucht und Körper, geschmeidig, aber dennoch von klarer Struktur, langsam reifend und auf seinem Höhepunkt von bezwingender Eleganz.

Empfehlung

Dekantiert bei 17 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu kräftigen, würzigen Fleischgerichten, gegrilltem Lamm, geschmortem Wildgeflügel und reifem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024 zu trinken.

Bewertung

Wine Spectator 2012: 90-93 Punkte

Stand 19.02.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de