



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2001er Château Laforge Grand Cru

Château Laforge Bordeaux

Artikelnummer	235048-2001
Kartoninhalt (Fl.)	12 Holzkiste
Alkohol	13 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°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	Saint Emilion Das Gebiet Saint Emilion liegt am rechten Ufer der Dordogne nahe der gleichnamigen Stadt. Die Weine aus St. Emilion sind in der Regel zu gänglich und weniger verschlossen in ihrer Jugend als die Weine aus dem Médoc. Die Klassifizierung in St.-Emilion ist die einzige die regelmäßig überprüft wird.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2001 Im Weinjahr 2001 erzeugten die Bordelaiser mittlere bis ausgezeichnete Qualitäten für die Rotweine, sehr gute Weißweine und ebenso gute für die edelsüßen Weine.
Rebsorte	Merlot, Cabernet Franc
Erzeuger	Château Laforge Das Château wurde von Jonathan Maltus 1998 gekauft. Der ursprüngliche Weinberg war auf Kiesböden gepflanzt. Nach dem Verkauf an Jonathan Maltus kamen Weinberge auf Sand und Lehmböden dazu welche näher an St. Emilion liegen. Die 6 ha Grand Cru St. Emilion Weinberge vereinen die drei verschiedenen Terroirs der Appellation. Die Trauben werden sorgfältig selektiert und von Hand gelesen. Château Laforge ist ein Wein mit Substanz, dunkler purpurner Farbe im Glas, sehr elegant und nachhaltig. Jonathan Maltus ist ebenfalls Besitzer von weiteren Châteaux wie Château Teyssier und Château Le Dome. In Napa Valley besitzt er das Weingut World's End
Beschreibung	Rubinrote Farbe, leuchtend, intensive Frucht Aromatik in der Nase, Pflaumenmus, Waldfruchtmarmelade und herrliche Röstaromen mit Mokka und etwas Tabak. Am Gaumen zeigt er sich rund und intensiv, im Geschmack eine Spur Vanille. Würziger Nachhall mit weichen Tanninen.
Empfehlung	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius. Dunkles Fleisch gebraten, oder gegrillt, Pasta und aromatische Käse Sorten, z.B. Appenzeller, Munster oder reifer Gouda. Optimale Trinkreife ist jetzt erreicht worden
Zutatenliste	Wine Advocate 2004: 88 Punkte Peter Moser 2002: 93-95 Punkte Weinwisser 2004: 88 Punkte Stephen Tanzer 2004: 89 Punkte

Stand 08.04.23. 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

