



## Château Lafleur-Gazin Pomerol AOC

Château Lafleur-Gazin  
Frankreich, Pomerol, Libournais

### Vinifikation

Handlese und Selektion, Gärung in Edelstahltanks, Lagerung und Reifung für 15 - 20 Monate in französischen Barriques

### Charakter

Im Bouquet deutliche würzige Aromen, unterstrichen von roter Kirsche, feine Holunder- und Eukalyptus-Nuancen, wirkt bereits im Duft sehr verspielt; am Gaumen überaus feingliedrig und mineralisch, Fruchtigkeit von Sauerkirschen, schwarze Kirschen und Johannisbeeren, unglaublich feine Tannine, wirken fast poliert; bis in den Nachklang sehr lange und mit feinen Vanille- und Veilchennoten

### Terroir

Pomerol, der Nachbar von Saint-Emilion, liegt nordöstlich von Libourne und ist mit nur 800 Hektar Rebfläche die kleinste der prestigeträchtigen Appellationen von Bordeaux. Ihr hervorragendes Terroir besteht grösstenteils aus Lehm-Kies-Böden, auf denen der Merlot, die Königsrebsorte der Region, neben dem Cabernet Franc, der auf den tiefsten Kiesböden gepflanzt ist, seine volle Wirkung entfaltet.

### Geschichte

In Nachbarschaft zu den beiden Château Gazin und Lafleur befindet sich das Château Lafleur-Gazin, das von der bekannten Winzerfamilie Jean-Pierre Moueix (u.a. Château Pétrus) geführt wird.

Das Weingut wurde in den 1970er Jahren von Frau Delfour-Borderie zu einem Bijou-Weingut erschaffen das den Namen Château Lafleur-Gazin trägt. Die Rebberge umfassen eine Fläche von etwa 8 Hektare. 1976 kaufte Jean-Pierre Moueix das Weingut, welches heute zu den besten in Bordeaux zählt. Die Böden des Pomerol bestehen vorwiegend aus Sand und Kies, gelegentlich mit etwas Lehm vermischt. Auf diesen kargen Böden fühlt sich die Merlot-Trauben besonders wohl.

Der Wein von Château Lafleur-Gazin hat den auch stets einen Merlot-Anteil von 80 Prozent oder höher, ergänzt mit Cabernet Franc. Jährlich werden um die 40'000 Flaschen produziert.

### Konsumhinweis



Elegante Gerichte, helles Fleisch wie Kalb, Braten, rotes Fleisch wie Lamm-Gigot, Rind à la Côte de Bœuf, Ente wie Entenbrust oder Confit de Canard, Grill, Steak, Schmor-Gerichte, Eintopf, Trüffel, Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	94% Merlot, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	2020 - 2036
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2016	Robert Parker	93/100
2016	Falstaff	93/100

