

## Château Laroze

*Château Laroze, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, weiche Tannine, Aromen von Waldbeeren
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecote, Rumpsteak oder Lammkotelett, aber auch zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 72

### Charakteristika

Tiefe granatrote Farbe mit intensiven Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen konzentriert, fruchtig und vollmundig mit harmonischen Tanninen und einem langen Nachhall.

### Klima/Terroir

Das Château besitzt 27 ha Rebfläche im Nordwesten von Saint-Emilion. Die Reben wachsen hier auf kiesigen Böden, die über einer Lehmschicht liegen. Dort herrscht ein gemäßigtes ozeanisches Klima. Die Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter sind moderat und die Dordogne mildert die sommerliche Hitze und schützt im Frühjahr vor Frost.

### Ausbau

Nach einer selektiven Handlese erfolgt eine Gärung temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein 16 Monate in französischen Eichenholzfässern, davon 65% im neuen Holz.

### Das Weingut

Die Geschichte des Château Laroze geht bis ins Jahr 1610 zurück, als die Familie Gurchy, Vorfahren der aktuellen Besitzerfamilie Familie Meslin, sich in Saint-Emilion niederließ um Weinbau zu betreiben. 1885 bauten Sie das prächtige Château mit den Kelleranlagen. Den Name „Laroze“ erhielt das Weingut aufgrund des charakteristischen Rosenduftes des Weines. 1955 erhielt das Gut im Rahmen der Saint-Emilion-Klassifizierung die Einstufung als „Saint-Emilion Grand Cru Classé“.



  
Château Laroze

