



2019 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Diese Delikatesse kann an den Erfolg vom Vorjahrgang nahtlos anknüpfen!

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Dichtes Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren und dunklem Edelholz, dahinter Tabakblatt und Schattenmorellensaft. Am eleganten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, fein spröder Textur, körniges Extrakt und stützender Rasse. Im gebündelten Finale mit kleinen schwarzen Beeren, Wachholder und zarte Graphitspuren.

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:	Margaux
Produzent:	Château Tertre
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92-94+/100, Parker 93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Artikelnummer:	0472519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92–94+/100, Parker 93/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.