



2020 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Grand Cru mit Finessen

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit schwarzer Kirsche, edle Cassiswürze und Brasiltabak, dahinter Flieder, Holundergelee und Johannisbeerdrops. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnige rahmige Extraktfülle, stützende Rasse und mittlerer Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik und delikate Adstringenz.

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 94–95/100, Score 18.5/20, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2027–2048
Rebsorte(n):	47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.