



2015 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Du Tertre gehört dieses Jahr zu den Top-Stars aus der Region Margaux

Beschreibung:

Das Château du Tertre ist ein bekanntes Weingut in der Gemeinde Margaux. Es zählt zu den weniger als 70 Grand Cru Classé-Gütern und wurde in der Klassifikation von 1855 als Cinqüième Cru Classé eingeordnet.

Degustationsnotiz:

Rene Gabriel: Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Die dunkelste Farbe seit dem ich den du Tertre verkoste. Feinschichtiges Bouquet, viel rote Beeren und auch einen Hauch von Cassis zeigend. Sublim süß im zweiten Ansatz. Im Gaumen mit veloursartiger Textur, so ein richtiger Beerenkorb von der Fruchtpräsentation her, royal ausklingend. Das ist eine sensationelle Margaux-Delikatesse. Best du Tertre ever! Das ist der Beweis des absolut hohen Niveaus dieser Appellation. Das ist die Grand-Cru-Sensation von diesem Jahrgang. Wer da nicht kauft, soll meine weiteren Verkostungsnotizen nicht weiterlesen.

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):	René Gabriel 19/20, Decanter 90/100, James Suckling 94-95/100, Parker 90+/100
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2022–2042
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, Decanter 90/100, James Suckling 94-95/100, Parker 90+/100
Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: 2022–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate in 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.