



2015 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

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

Description:

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 Cinquième Cru Classé eingeordnet.

Note de dégustation:

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.

Accompagne idéale:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Conseils de service:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Tertre
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Decanter 90/100, James Suckling 94-95/100, Parker 90+/100
Elevage:	15 Monate in Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2022–2042
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
Référence:	0472515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Decanter 90/100, James Suckling 94-95/100, Parker 90+/100
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée:	2022–2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Monate in Barrique
Vol. alcool:	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.