



Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

2016er Trouvaille aus der Château-Schatzkammer

Beschreibung:

Das Team von Château Montrose erzeugt auf dem zugehörigen Nachbarweingut in fast identischer Lage und Terroir einen wirklichen Topwert in Saint-Estèphe.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetter Rand. Verführerischer Duft nach Schattenmorellen und Brombeeren, dahinter Kokos und Tabakspuren. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Tanningerüst, zarten St. Estèphe-Krallen sowie seidiger Textur ausgestattet. Viel blaubeerige Frucht im sehr eleganten Nachhall – für mich der Beste, den ich je en primeur verkosten durfte.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0106516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.