



## Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Besonders hoher Merlot Anteil

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Verspieltes Bouquet, verführerisches Fliederparfüm, blaue Beeren, Lakritze, Hanf und Holundergelée. Am komplexen geradlinigen Gaumen mit zupackendem Tanningerüst, fein körnigem Extrakt, perfekt stützender Rasse, edle Bittermandelnote und muskulösem Körper. Im gebündelten spannungsgeladenen Finale kleine schwarze Beeren und dunkle Mineralik.

**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:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0106515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.