

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Topwert vom Shootingstar aus St-Estèphe

Beschreibung:
Das Team von Château Montrose erzeugt auf dem zugehörigen Nachbarweingut in fast identischer Lage und Terroir einen wirklichen Topwert in Saint-Estèphe.
Aromenprofil:
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.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Estèphe
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Rebsorte(n):	51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0106518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93+/100, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch