



Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

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.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2027-2048

Rebsorte(n): 59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0106522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	2027-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrigue
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.