



## Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Einer der Must-Buys vom Jahrgang 2013!

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feines, delikates Bouquet, Cassisblüten, Veilchen, schwarze Kirschen, eine feine Mineralik vermittelnd, sehr elegant im Ansatz. Im Gaumen gehackte Heidelbeeren, Lakritze und sehr aromatisch im langen Finale. Gehört zu den besten Saint Emilions. Durch die minime Produktions-Menge und seine grosse Klasse sollte man ihn eigentlich mit einem Kauf absichern. Somit ist das einer der wenigen Must-Buys vom Jahrgang 2013!

#### Passt zu:

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

#### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0409213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B"  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20                                                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2038                                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |