



Château Trotte Vieille

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

Geheimtipp aus St-Emilion

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen. Verführerisches Parfüm mit Himbeeren und viel Veilchen, dahinter Rosenholz und rote Johannisbeere. Am dichten Gaumen mit seidiger Textur, kräftigem Tanningerüst und reifem Extrakt, im Rückaroma mit viel Kirschsafft und roten Johannisbeeren. Der Wein wird immer länger und endet in einem hocharomatischen Finale – mit Potenzial.

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:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Artikelnummer:	0409216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotte Vieille

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Decanter 94/100, Parker 93-95/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.