



## Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Grand Cru mit Finessen

### Beschreibung:

Die Böden in Margaux sind leichter als im restlichen Médoc, mit höheren Anteilen von Sand- und Kalk in den klassischen Kiesböden. Daher zeigen sich die Weine der Appellation auch stets feiner und eleganter als die der benachbarten Anbaugebiete Saint-Julien, Pauillac oder Saint-Estèphe. Château du Tertre liegt auf dem Plateau, am höchsten Punkt von Margaux und verkörpert den eleganten Stil absolut idealtypisch: Die Weine sind herrlich rot- und schwarzfruchtig, geradezu verspielt in ihrer Duftigkeit. Am Gaumen präsentiert sich der Grand Vin von Château du Tertre komplex und harmonisch, mit feinem Tannin, das sehr gut eingebunden ist und keine starken Ecken und Kanten zeigt. Meist früher zugänglich als viele Nachbarn und mit wunderbarem Trinkfluss ausgestattet, besitzen die Weine von Château du Tertre trotzdem ein hervorragendes Alterungspotential.

### Degustationsnotiz:

Delikates rotbeeriges Bouquet, getrocknete Fliederblüten, heller Tabak, edle Cassiswürze und Johannisbeergelée. Am trainierten geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, gut stützender Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im straffen, gebündelten feinaromatischen Finale erkalteter Hagebuttentee, dunkler Grafit und feinmehlige Adstringenz.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472500

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.