



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:

Intensives, frisch wirkendes Johannisbeerbouquet mit Weichselnoten und toller, feiner Cabernetwürze. Langer Gaumenfluss mit gut stützender Adstringenz, roter Cassis und Kaffeenoten. Gebündeltes, elegantes Finale mit interessantem 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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Artikelnummer: 0472504

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 88/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.