



## Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

In 10 Jahren garantiert hemmungslosen Genuss bietend

### 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:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Rahmiges Bouquet, viel rote Kirschen, eine reife Frucht generell zeigend und tendenziell leicht laktisch im Hintergrund. Im Gaumen stoffig, samtig mit einer burgundischen Fülle, superb balanciert.

### 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:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472509

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

|                       |                                                                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 92/100, Wine Spectator 88-91/100,<br>WeinWisser 18/20, Score 18.5/20                                                                                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15%<br>Cabernet Franc, 8% Petit Verdot                                                                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2036                                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |