



Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Diese Delikatesse kann an den Erfolg vom Vorjahrgang nahtlos anknüpfen!

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:

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Dichtes Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren und dunklem Edelholz, dahinter Tabakblatt und Schattenmorellensaft. Am eleganten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, fein spröder Textur, körniges Extrakt und stützender Rasse. Im gebündelten Finale mit kleinen schwarzen Beeren, Wachholder und zarte Graphitspuren.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

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

Artikelnummer: 0472519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 92-94+/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.