



Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Hat bewusst eine elegante, sehr beruhigende Variante gewählt und damit gewonnen

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

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2050

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472522

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnuck 92-94/100, Parker 92-94+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.