



Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Kultwein mit unvergleichlicher Finesse

Beschreibung:

François Mitjavile gilt als Meister der späten Lese. Geduldig wartet er, bis selbst die Kerne voll ausgereift sind, um Bitternoten oder spröde Tannine zu vermeiden. Im Keller verfolgt er einen ebenso sensiblen Ansatz: minimale Extraktion, sanfte Pressung und ein behutsamer Ausbau im Barrique, der Sauerstoffkontakt und moderate Temperaturen ganz bewusst und sehr geschickt einsetzt. Seine Crus sind geprägt von aussergewöhnlicher Eleganz und raffiniertem Tiefgang, zeigen sich bereits bei der Auslieferung in grossartiger Reife – ein Markenzeichen, das sie stilistisch unverwechselbar macht. Das Ergebnis ist ein Kultwein von atemberaubender Qualität, dessen begrenzte Menge ihn nicht nur begehrt, sondern auch rar und kostbar macht.

Degustationsnotiz:

Betörendes feinwürziges Bouquet, Schattenmorellensaft, Brombeergelée und Lakritze. Im zweiten Ansatz betörende Veilchen und Schokopralinen. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und trainiertem Körper. Im konzentrierten, sehr lang anhaltenden Finale blaue Beeren satt, Schokopastillen, getrocknete Rosenblätter und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 0553821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.