



2003 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Degustationsnotiz:

Zedriges Bouquet, Rauch- und Johannisbeeraromen, würzig feine Cabernet-Noten. Im Gaumen stoffig und fest mit guter Konzentration. Rotbeerig im tollen, gebündelten Finale.

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

Region:

Bordeaux

Subregion:

Margaux

Produzent:

Château Tertre

Bewertung(en):

Parker 90-93/100

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2022

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer:

0472503

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90-93/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.