



2016 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

“One of the best Tertres ever. Better than 2015?” James Suckling

Degustationsnotiz:

Purpurgranat. Feminines Bouquet mit Veilchen und roten Kirschen, dahinter Himbeermark und Erdbeeren. Im Gaumen straff und mit feinspröder Textur, im langen Finale mit rotbeeriger Frucht.

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): James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, Decanter 92/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2023–2035

Artikelnummer: 0472516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90-92/100,
Decanter 92/100
Trinkreife: 2023–2035
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.