



## 2016 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

2016er Trouvaille aus der Château-Schatzkammer

**Beschreibung:**

Das Team von Château Montrose erzeugt seit 2018 auf dem zugehörigen Nachbarweingut in fast identischer Lage und Terroir einen wirklichen Topwert in Saint-Estèphe.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurrot mit violetterm Rand. Verführerischer Duft nach Schattenmorellen und Brombeeren, dahinter Kokos und Tabakspuren. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Tanningerüst, zarten St. Estèphe-Krallen sowie seidiger Textur ausgestattet. Viel blaubeerige Frucht im sehr eleganten Nachhall – für mich der Beste, den ich je en primeur verkosten durfte.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich   |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux   |
| <b>Subregion:</b>     | St-Estèphe   |
| <b>Produzent:</b>     | Château Tronquoy-Lalande   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0106516  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.