2014 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Grand Cru mit Finessen

Degustationsnotiz:
Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Eher kühler Ansatz, Johannisbeeren und zeigt eine schöne Würze. Im Gaumen frisch, geradlinig, die Muskeln sind bereits im Extrakt eingebettet, endet leicht dropsig und gehört in die geniesserische Margauxkiste.
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):	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472514

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch