



2018 Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

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

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Tertre-Roteboeuf

Bewertung(en): Wine Spectator 94/100, Score 19.5/20, Falstaff 94/100, Jeb
Dunnuck 92/100, Neal Martin 90/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0553818

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 94/100, Score 19.5/20, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 92/100, Neal Martin 90/100
Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.