



## 2018 Château Tronquoy-Lalande

St-Estèphe AOC

**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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** Château Tronquoy-Lalande

**Bewertung(en):** Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92/100, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 93/100

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Rebsorte(n):** 51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0106518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Tronquoy-Lalande

St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92/100, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.