



2004 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Degustationsnotiz:

Intensives, frisch wirkendes Johannisbeerbouquet mit Weichselnoten und toller, feiner Cabernetwürze. Langer Gaumenfluss mit gut stützender Adstringenz, roter Cassis und Kaffeenoten. Gebündeltes, elegantes Finale mit interessantem Potenzial.

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): Parker 88/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0472504

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 88/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.