



2021 Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Betörendes feinwürziges Bouquet, Schattenmorellensaft, Brombeergelée und Lakritze. Im zweiten Ansatz betörende Veilchen und Schokoprälinen. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und trainiertem Körper. Im konzentrierten, sehr lang anhaltenden Finale blaue Beeren satt, Schokopastillen, getrocknete Rosenblätter und erhabene Adstringenz.

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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Tertre-Rotebouef
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0553821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19.5/20
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.