



2022 Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Dieses gelungene "Debüt" sollte man sich auf gar keinen Fall entgehen lassen

Degustationsnotiz:

Verspieltes Bouquet, verführerisches Fliederparfüm, blaue Beeren, Lakritze, Hanf und Holundergelée. Am komplexen geradlinigen Gaumen mit zupackendem Tanningerüst, fein körnigem Extrakt, perfekt stützender Rasse, edle Bittermandelnote und muskulösem Körper. Im gebündelten spannungsgeladenen Finale kleine schwarze Beeren und dunkle Mineralik.

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):	Jeb Dunnuck 94–96/100, James Suckling 92–93/100, Jane Anson 93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2027–2048
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0106522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 94–96/100, James Suckling 92–93/100, Jane Anson 93/100
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.