



2024 Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Limitierter St. Émilion von der Familie Mitjaville

Beschreibung:

Im Jahrgang 2024 setzt sich der Tertre Roteboeuf aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc zusammen. Aufgrund der Wetterkapriolen lag der Ertrag bei 35 Hektolitern, was der Produktion von nur wenig mehr als 4500 Flaschen pro Hektar entspricht. Das komplexe, würzig-fruchtige Bouquet, eine seidige Textur und ein engmaschiges Tanningerüst am tiefgründigen und grossartig balancierten Gaumen sowie das konzentrierte, energiegeladene Finale zeichnen diesen Saint-Émilion aus.

Degustationsnotiz:

Betörendes würzig-fruchtiges Parfüm, reife Brombeere vermischt sich mit gerösteter Haselnuss, dahinter Waldhimbeere, berauschender Irisduft und Lakritze. Am komplexen, tiefgründigen Gaumen seidige Textur, engmaschiges Tanningerüst, balancierte Rasse und trainierter Körper. Im konzentrierten, aromatischen, energiegeladenen Finale Baumnuss, edle Cassiswürze 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):

Vinum 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 89–92/100, Score 19.5/20, WeinWisser 18.5/20

Trinkreife:

2029–2059

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0553824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Vinum 94/100, Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 89–92/100, Score 19.5/20, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	2029–2059
Trinkreife:	
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.