



## 2012 Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Geheimtipp aus St-Emilion

**Beschreibung:**

Erinnert - von den Anlagen her - an den legendären 1950er Trotte Vieille. Wächst hier eine Legende heran?

**Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Dicht, komplex, Brombeeren und getrocknete Heidelbeeren, Holundersaft, schöne Würze mit schwarzem Pfeffer und getrockneten Périgourd-Trüffeln im Hintergrund. Im Gaumen ein massives Tanninpaket, strenge, fordernde Muskeln in der Adstringenz, diese dominieren das fleischige Extrakt. Gibt sich als der vielleicht lagerfähigste Saint Emilion. Zu Lasten des Frühgenusses versteht sich.

**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:** Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux

**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2048

**Rebsorte(n):** 49% Merlot, 48% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0409212

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Trotte Vieille**

1er Grand Cru Classé "B"  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Parker 91+/-100, René Gabriel 18/20  
**Rebsorte(n):** 49% Merlot, 48% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2048  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.