



## Château Trocard

Bordeaux Supérieur AOC

Bordeaux von Benoît Trocard unter 10 Euro

**Beschreibung:**

Das Château am rechten Ufer der Gironde ist ein wunderschönes Anwesen mit kleinem See, Pferdeweiden, Wäldern und natürlich vielen Reben. Dokumente aus dem Jahre 1628 bezeugen, dass die Familie Trocard eine lange Tradition im Weinbau pflegt. Die Château-Abfüllung dieses jungen Bordeaux Supérieur verspricht durch den hohen Merlot-Anteil ein frühes Trinkvergnügen.

**Aromenprofil:**

Intensives Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, Brasiltabak und Cassisblüten, dahinter frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Holundergelee. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, anschmiegsamen Tanninen, gut stützender Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb voll mit blauen Beeren und Tabakblatt.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Ausbau:** 12 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0581619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Trocard

Bordeaux Supérieur AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.