Château Trocard

Bordeaux Supérieur AOC

Fabelhafter Bordeaux aus Château-Abfüllung

Beschreibung:
Von Merlot geprägter Bordeaux Supérieur vom rechten Gironde-Ufer. Dokumente aus dem Jahre 1628 bezeugen, dass die Familie Trocard eine lange Tradition als Besitzer und Winzer von Weinbergen hat. Die Château-Abfüllung des jungen Benoit Trocard verspricht durch den hohen Merlot-Anteil ein wunderbares und 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:	14 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0581620

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trocard

Bordeaux Supérieur AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 17/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch