



## Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

2016er Trouvaille aus der Château-Schatzkammer

**Beschreibung:**

Das Team von Château Montrose erzeugt seit 2018 auf dem zugehörigen Nachbarweingut in fast identischer Lage und Terroir einen wirklichen Topwert in Saint-Estèphe.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Verführerischer Duft nach Schattenmorellen und Brombeeren, dahinter Kokos und Tabakspuren. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Tanningerüst, zarten St.-Estèphe-Krallen sowie seidiger Textur ausgestattet. Viel blaubeerige Frucht im sehr eleganten Nachhall – für mich der Beste, den ich je en primeur verkosten durfte.

**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:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** St-Estèphe AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0106516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.