



Château Tour de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Merlot-Eleganz vom Plateau in Saint-Émilion

Beschreibung:

Der Tour de Pressac stammt von der Hochebene und den leicht geneigten Hängen am Rand von Saint-Émilion. Hier treffen Kalkstein und Ton auf gute Belüftung und gleichmäßige Sonneneinstrahlung – Bedingungen, die dem Merlot eine klare Struktur und eine natürliche Frische verleihen. Im Geschmack zeigt der Wein Dichte und feine Spannung, begleitet von geschmeidigen Tanninen und einer lebendigen Säure, die ihm Eleganz und Energie gibt. Die Textur ist weich und präzise, ohne je schwer zu wirken. So verbindet der Tour de Pressac traditionelle Bordeaux-Eleganz mit einem modernen Stil, der ebenso charaktvoll wie ausgewogen und zugänglich wirkt.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec

Artikelnummer: 1413119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tour de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.