



Château Tour St-Christophe

Grand Cru, St-Emilion AOC

96-Punkte-Grand-Cru aus Saint-Émilion

Beschreibung:

Der 2020er Château Tour Saint-Christophe stammt von den charakteristischen Ton-Kalk-Terrassen in Saint-Christophe-des-Bardes. Die Cuvée aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc wurde in Barriques ausgebaut, davon 40% neues Holz. Der kraftvolle Jahrgang bringt die Qualitäten dieses besonderen Terroirs eindrucksvoll zur Geltung. Blaubeeren und schwarze Kirschen prägen das vielschichtige Aromabild, begleitet von würzigen Noten, Grafit und einem Hauch schwarzer Trüffel. Am Gaumen zeigt sich der Wein konzentriert und zugleich elegant, mit feinen Tanninen, bemerkenswerter Länge und einem charakteristisch salzigen Nachhall. James Suckling zeichnete den 2020er mit 96 Punkten aus und beschreibt ihn treffend als „yet ever so subtle and refined“ – subtil und raffiniert trotz seiner beeindruckenden Konzentration. Ein ausdrucksstarker Saint-Émilion Grand Cru mit ausgezeichnetem Reifepotenzial.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0702820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tour St-Christophe

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Jeb Dunnock 93-96/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.