



2017 Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Ein klassischer Trottevieille mit Lagerpotenzial

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit aufhellendem Rand. Konzentriertes Bouquet mit klassischer Cabernet Franc-Ausrichtung, Brombeerstauden und roten Johannisbeeren, dahinter Anklänge an Waldhimbeeren und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst und reifem Extrakt. Im gebündelten Finale mit Preiselbeeren und hellem Tabak. Ein klassischer Trottevieille mit Lagerpotenzial. Auf dem Weg zur höheren Note.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux
Bewertung(en):	Parker 94/100, WeinWisser 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2027–2045
Artikelnummer:	0409217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100, WeinWisser 17.5/20
Trinkreife: 2027–2045
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.