

2016 Château Trotte Vieille

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

Geheimtipp aus St-Emilion

Degustationsnotiz:
Granat mit rubinroten Reflexen. Verführerisches Parfüm mit Himbeeren und viel Veilchen, dahinter Rosenholz und rote Johannisbeere. Am dichten Gaumen mit seidiger Textur, kräftigem Tanningerüst und reifem Extrakt, im Rückaroma mit viel Kirschsaft und roten Johannisbeeren. Der Wein wird immer länger und endet in einem hocharomatischen Finale – mit Potenzial.
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):	James Suckling 98/100, Parker 93–95/100, Decanter 94/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2042
Artikelnummer:	0409216

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotte Vieille

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Parker 93–95/100, Decanter 94/100
Trinkreife:	2025–2042
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de