



## 2016 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

“One of the best Tertres ever. Better than 2015?” James Suckling

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat. Feminines Bouquet mit Veilchen und roten Kirschen, dahinter Himbeermark und Erdbeeren. Im Gaumen straff und mit feinspröder Textur, im langen Finale mit rotbeeriger Frucht.

**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:** Margaux

**Produzent:** Château Tertre

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 90–92/100, Decanter 92/100

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Artikelnummer:** 0472516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château du Tertre**

5e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 90–92/100,  
Decanter 92/100  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.