



## 2019 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Diese Delikatesse kann an den Erfolg vom Vorjahrgang nahtlos anknüpfen!

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Dichtes Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren und dunklem Edelholz, dahinter Tabakblatt und Schattenmorellensaft. Am eleganten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, fein spröder Textur, körniges Extrakt und stützender Rasse. Im gebündelten Finale mit kleinen schwarzen Beeren, Wachholder und zarte Graphitspuren.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Tertre
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Jeb Dunnock 92-94+/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0472519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 93/100, Jeb  
Dunnock 92–94+/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.